Ecoidées

les idées écologiques

- Ethnoscience
  - Extrait de stevia
  - Baies Goji
  - Mulberries
  - Ashwagandha
  - Reishi
  - Curcuma
  - Stevia
  - Poivre noir
  - Cannelle sauvage
- Biosagesse
  - Farines sans gluten :
    - Pépins de raisin
    - Souchet
    - Millet
    - Noix de coco
  - Velouté d'ansérines
  - Ansérines entières
- Noix de lavage & percarbonate de sodium
- Douceur de Coco
- Eau de Coco "Cocowell"
- Panaceo Med
- Panaceo Sport
- Tulsi
- Sel de l'Himalaya "Lumière de Sel"
  - Alimentaire
  - Pour le bain et le bien-être
  - Lampes en sel de l'Himalaya
- Sélénite de l'Atlas
- Huiles de Massage & Lavinchi
- Yunohana

ECOIDEES - quelques actions concrètes

2007 : Création de l'unité de production de noix de lavage selon la charte du commerce équitable (certification en cours) dans l'Himachal Pradesh/Inde.

2008 : Prêt bancaire accordé à un jeune agriculteur Croate, plantation de tomates biologiques.

2009 : Soutien à un plan de reboisement au Burkina Faso (plus de 3000 arbres plantés en 2009, 6000 attendues en 2010, sous la responsabilité de l'association Orange Bleue – Afrique).

Soutien à un plan de reboisement au Burkina Faso

Projet Noix de Lavage - Himachal Pradesh

Le monde entier pour inspiration
Des produits nouveaux et innovants
Des découvertes et des voyages
L'éthique et la qualité
Un engagement et des convictions

Ecoidées Sarl Lieu-dit Hinterwald • 67250 HUNSPACH

Notre petite histoire

Au commencement fut… Lumière de Sel ! Une idée un peu folle que j'ai eu alors que j'étais professeur de saxophone au Conservatoire de Strasbourg, directeur d'école de musique et concertiste. Inspiré par des amis faisant la promotion du sel de l'Himalaya en Allemagne, ce projet était de faire connaître en France ce nouveau produit, un fameux sel très haut de gamme provenant des contreforts de l'Himalaya…
Nous étions en septembre 2002 et l'aventure qui suivit fut faite de grands voyages, d'immenses joies et de chaleureuses rencontres, d'inquiétudes quotidiennes, car partant de zéro, sans moyens et sans expérience, la réalité du développement de l'entreprise a été souvent plus proche d'un parcours du combattant que d'un parcours de santé !

Mon épouse rejoignit Lumière de Sel en juin 2003, abandonnant son poste d'éducatrice spécialisée. Puis, Ecoidées Sarl fut créée dans la continuité en janvier 2005, étant encore aujourd'hui une entreprise familiale indépendante.

Nous avions comme avantages la qualité irréprochable de nos produits, une vision « artistique » des choses, la véracité de nos propos qui dénotaient par rapport à d'autres entreprises qui allaient jusqu'à dire que le sel de l'Himalaya descendait des montagnes enneigées à dos de yacks ou provenait des mines de sel d'Alexandre le Grand (!), carnets de voyages irréels induisant largement en erreur consommateurs et professionnels mais énorme succès marketing. La sincérité de notre démarche a fidélisé un nombre de plus en plus important de magasins, qui ont su nous excuser parfois de notre manque d'organisation. Car nous débutions tout juste… et il nous aura fallu en justifier parfois, faire face à des exigences de perfection alors que nous ne faisions que commencer ! Nous voulions nous améliorer, rattraper coûte que coûte nos erreurs, mais… parfois on nous aura jeté la pierre et la porte par endroit se referma. Par bonheur, elle se rouvrit plus tard, ou ailleurs… Il fallait pourtant bien avancer !
Mes idéaux ont été malmenés, car je croyais dur comme fer que dans notre milieu « bio », l'humanisme, la compassion, la loyauté, la tolérance et la bonne volonté étaient des évidences. Que les valeurs du cœur seraient toujours supérieures aux tensions étranges que l'argent peut provoquer dans l'âme. Il n'en fut pas toujours ainsi. Qu'aurions-nous fait sans la foi et la persévérance ?

Dans ce cadre, nos clients fidèles ne furent pas seulement des partenaires dans une relation uniquement commerciale. Ils furent sans le savoir nos bienfaiteurs, car ce sont eux qui ont rendu possible un projet de vie autant qu'un projet professionnel. Ils ont permis de maintenir l'unité d'une famille à laquelle j'avais fait prendre de très gros risques, puis de développer une entreprise qui donne aujourd'hui du travail, sert des valeurs et un engagement. Qu'ils en soient infiniment remerciés.

Nous sommes devenus progressivement une entreprise de distribution, et les références de notre catalogue commençèrent à s'étoffer.

2005-2006 fut le moment de l'aventure des noix de lavage, de nouveaux voyages en Inde, de l'établissement de notre action durable dans l'Himachal Pradesh. Là encore, peu furent informés de notre action, et devant l'immense vague opportuniste que ce produit souleva il ne nous fut pas facile de nous distinguer… mais là encore la réceptivité et la confiance de certains de nos clients nous a aidé, alors qu'en parallèle j'avais envoyé en Inde tout l'argent que nous avions, pour aider mon fournisseur à établir son unité de production, lui permettre de fortifier sa jeune entreprise et de stocker les noix.

La suite fut une série de rencontres avec des développeurs de nouveaux concepts, la recherche de produits venant du monde entier, visant à l'amélioration du bien-être, de la qualité de vie et de la santé.
« Ethnoscience» fut imaginé en référence aux savoirs anciens, « Ecoidées Innovation » aux découvertes les plus récentes (technologie de micronisation par collisions à haute vitesse pour PANACEO), « Biosagesse » pour notre gamme alimentaire et notamment les farines sans gluten… Tout cela nous aura conduit aux quatre coins du monde : Chine, Taiwan, Japon, Inde, Etats-Unis et Canada, et bien sûr d'incessantes allées et venues en Europe.

Cela est déjà bien long… mais cette histoire nous tient à cœur. Notre vœu le plus cher est que le travail accompli nous fasse compter désormais parmi les distributeurs français de produits biologiques et naturels, même si les pages de notre catalogue semblent faire pâle figure, en terme de quantité, à côté de celles de nos collègues. En terme de qualité, nous sommes heureux de vous présenter les fruits de notre engagement et de nos recherches.

Pour le reste, je vous laisse explorer notre catalogue. Il y a fort à parier que vous y ferez des découvertes !

Nous ne courrons pas après l'appât névrotique du gain. Nous croyons fermement que nos produits sont bons et ont la capacité de faire du bien ! Je n'ai, pour finir, le sentiment d'aucun mérite personnel.

Un dernier grand remerciement se doit d'aller à toute mon équipe et particulièrement à ceux dont la loyauté, la confiance et l'amitié se sont maintenues jusque dans les moments d'incertitudes et de difficultés.

Sans eux, rien n'aurait été possible.

Pierre-Alexandre HUBER

Ecoidées

Les idées écologiques

Sommaire

› Ethnoscience
p.6 - Baies Goji
p.9 - Mullberries
p.10 - ashwagandha
p.12 - Reishi
p.13 - curcuma
p.15- stevia
p.15 - cannelle sauvage
p.15 - poivre noir

› Biosagesse
p.17 - farines sans gluten (Pépins de raisin, Souchet, Millet, Noix de coco)
p.20- souchet entier
p.22- millet brun à germer
p.26 - Velouté d'ansérines / ansérines entières

› Tulsi
Une plante sacrée indienne pour des infusions délicieuses

› Sel de l'Himalaya « Lumière de Sel »
p.28- Alimentaire
p.29- pour le bain et le bien-être
p.31 - lampes en sel de l'Himalaya

› Noix de lavage & percarbonate de sodium

› Eau de Noix de Coco « Cocowell »
Pure (Fontana pure), avec pulpe (Fontana Plus), Fruit de la passion (Fontana Maracuja)

› Panaceo
Zéolithe activée

› Yunohana
Bain japonais aux fleurs de sources

› Sélénite de l'Atlas
Lampes et photophores

› Huiles de Massage & Lavinchi
Basic, nuque et épaules, dos et bras, échauffer, rafraichir, agrumes, fleurs, rose

Ethnoscience®

Santé & Sagesse

Ethnoscience est un terme inspiré de l'ethnomédecine
et des savoirs traditionnels et contemporains
en complémentation nutritionnelle.

Baies Goji, Reishi, Curcuma, ashwagandha, stévia,
Ethnoscience est votre marque référence : sélection rigoureuse
et découverte des produits du monde
pour votre santé et bien-être.

Inde, Chine, Taiwan, Japon : nous avons rencontré
nos fournisseurs sur les lieux de culture ou de production
et nous vous garantissons la meilleure qualité existante !

Nos produits sont pour la plupart certifiés Bio,
conditionnés en France et analysés en laboratoire
dans le cadre de nos contrôles qualité.

Les baies Goji biologiques

La baie Goji est le fruit du Lycium Barbarum, buisson appartenant à la famille des Solanacées (tomates, aubergines) dont le biotope naturel est le Nord de la Chine (régions bordant la Mongolie Intérieure) et le Sud (Tibet/ Himalaya). Elle contient des vitamines A, B1, B2, B6, C et E, 19 des 21 acides aminés (fait unique dans le domaine végétal), des sesqui et tétraterpènes, de l'acide linoléique.
Elle est considérée comme un des aliments les plus riches au monde en nutriments essentiels.

La Baie Goji contient entre autres des substances naturelles importantes pour le bon fonctionnement de notre organisme : des anti-oxydants puissants empêchant le vieillissement prématuré, ayant donné au Goji le nom de « fruit de la longévité », de la bétaïne, qui peut prévenir la stéatose hépatique et les problèmes vasculaires que l'on rencontre fréquemment chez les diabétiques. La bétaïne est aussi convertie en choline dans l'organisme, une substance qui améliore la mémoire. Elle contient aussi du bêta-sitostérol, reconnu pour diminuer le taux de cholestérol sanguin, des flavonoïdes favorisant notamment l'ouverture des artères et leur bon fonctionnement tout en protégeant les cellules de l'attaque des radicaux libres, du cypérone, un sesquiterpène bénéfique pour le cœur et la tension artérielle, des anthocyanines, qui aident à maintenir la force et l'intégrité des artères coronaires. De plus, elle est un reconstituant du sang et un aliment régénérateur reconnu. Une étude a démontré que, chez les personnes âgées, les baies Goji ont eu notamment la faculté de régénérer considérablement le sang.

Les découvertes récentes et les analyses mettent en évidence une richesse exceptionnelle en anti-oxydants, vitamines, caroténoïdes, oligo-éléments, éléments polysaccharidiques immuno-stimulants.
La baie Goji est utilisée en médecine traditionnelle chinoise et tibétaine pour améliorer la santé dans son ensemble, protéger la vision, renforcer le système immunitaire, protéger le fonctionnement du foie, améliorer la circulation et la production de spermatozoïdes.
Plus de 65 études parues dans la presse scientifique prouvent l'efficacité de la baie Goji. Elles révèlent notamment que les quatre polysaccharides qu'elle contient agissent en synergie dans de nombreux échanges biochimiques entre les cellules.

En ethnomédecine, la baie Goji est essentiellement utilisée pour augmenter la tolérance à l'effort, la résistance et l'endurance,

pour aider à éliminer la fatigue, notamment chez les convalescents, soulager les maux de têtes et les étourdissements, rétablir l'équilibre Yin-Yang en tonifiant notamment le Yin, diminuer les symptômes de la ménopause, améliorer l'acuité visuelle, protéger contre la dégénérescence maculaire et la cataracte, lutter contre les douleurs, éviter les nausées matinales durant les premiers mois de la grossesse (en tisane le matin, faire infuser une poignée de baies Goji dans de l'eau), fortifier les muscles et les os.

Qu'en dit la rumeur ?

« *Les baies Goji provenant de Chine sont systématiquement irradiées, biologiques ou pas...* » **Intox !**
L'ionisation est non seulement interdite en qualité Bio, mais elle est aussi facilement détectable en laboratoire indépendant. Nous avons fait analyser plusieurs lots d'origines diverses et aucune ionisation n'a jamais été détectée. Ceci dit, une vigilance est nécessaire et des contrôles qualité sont indispensables.

« Les Baies Goji certifiées biologiques n'existeraient pas en Chine » **Intox !**
On ne peut pas faire plus mensonger. Ecocert et d'autres organismes certificateurs internationaux sont bien présents en Chine et des producteurs certifiés existent tout autant. Plus encore, la charte d'importation des produits bio exige désormais un copie du rapport de dernière inspection pour obtenir le permis d'importation délivré par le Ministère de l'Agriculture.

« Les baies Goji sauvages seraient de meilleure qualité »
La dénomination « baies Goji sauvages » est une jolie expression pour commercialiser la plupart du temps des baies Goji issues de l'agriculture conventionnelle, sans aucun contrôle sérieux. Ceci dit, nul doute que les véritables baies Goji sauvages doivent être excellentes ! Mais la provenance exacte est invérifiable sans une certification biologique qui identifie le producteur.

« Les baies Goji conventionnelles peuvent contenir des pesticides »
Définitivement oui. Des analyses en laboratoire indépendant sont nécessaires au moment de l'importation.

Mode d'emploi

Consommer une petite poignée chaque jour, natures ou réhydratées dans une infusion. Intégrer les baies Goji à notre alimentation quotidienne (salades, mueslis...) permet de bénéficier de leur haute valeur nutritive pour vitaliser, stimuler et régénérer notre organisme, pour autant qu'elles soient de qualité certifiée Bio... pour ne pas se faire de mal en pensant se faire du bien.

La Qualité Ethnoscience®

Nos baies Goji sont testées en laboratoire indépendant, et nous pouvons attester de l'absence de pesticides et d'ionisation, les tests de germination n'étant pas fiables pour détecter des résidus de molécules chimiques.
Nous importons en direct du producteur (certifié Bio - régions montagneuses du Nord de la Chine) , sans intermédiaire.
Nous importons les baies Goji en France depuis 2007, et avons acquis l'expérience nécessaire à la détermination d'une source fiable et de qualité optimale.
Nous ne participons pas aux mythes et légendes propres aux outils de communication 100% marketing, les baies Goji étant un produit tellement exceptionnel qu'il n'en a pas besoin !
Nous tenons nos certificats à votre disposition.

Le saviez-vous ?

Les graines irradiées germent bel et bien, malheureusement pour leur patrimoine génétique qui peut s'en trouver modifié.
D'un point de vue botanique le légendaire Lycium Tibeticum n'existe pas.

Nouveauté

Mulberries

Mûres blanches, fruit du mûrier à soie

Le fruit du mûrier à soie, dont nous garderons le nom de Mulberry pour le différencier de la mûre de nos jardins, est un délicieux fruit sec au goût naturellement sucré ! Cultivé partout dans le monde pour alimenter les vers à soie, la consommation des mulberries n'en est pas moins très populaire en Asie et au Moyen Orient.

Existant en variété noire et blanche, nous avons référencé la variété blanche Morus Alba cultivée en Turquie, véritable grenier de l'Europe en production de fruits séchés. Ce n'est pas que pour son goût et sa texture que la Mulberry est si séduisante ! En effet, elle est traditionnellement conseillée pour lutter contre l'anémie et la fatigue. Source de resvératrol, fer et vitamine C, elle deviendra vite, seule ou associée à d'autres fruits secs, une habituée de nos cuisines , à faire découvrir en apéro, incorporer dans les mueslis ou grignoter comme des raisins secs .

AGRICULTURE BIOLOGIQUE
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Ashwagandha

Ginseng Indien

L'ashwagandha dans la tradition ayurvédique

Le Ginseng Indien (Withania somnifera) est un arbuste à feuilles persistantes originaire de l'Inde. Il tient une place prépondérante dans l'Ayurvéda, semblable au Ginseng de la médecine chinoise, son nom sanscrit d'Ashwagandha faisant allusion à son pouvoir de donner « la force d'un cheval ». Il est considéré principalement comme un tonique et un adaptogène (régule les fonctions organiques et permet une meilleure défense face à la maladie et au stress). Son usage en médecine ayurvédique est daté de 3000 à 4000 ans, s'intégrant dans les enseignements du célèbre maître Punarvasu Atreya. On trouve ultérieurement des références à l'Ashwagandha dans les écrits de Charaka, Sushruta ainsi que bien d'autres instructeurs ayurvédiques à travers les siècles. C'est la racine qui est utilisée, séchée et réduite en poudre.

C'est en tant qu'adaptogène que l'ashwagandha s'illustre (une fonction adaptogène a, par définition, une action non spécifique, comme celle par exemple d'accroître la résistance ; de plus, elle a un effet bénéfique quel que soit l'état de santé d'un malade ; enfin, la plante se doit d'avoir une innocuité totale et de ne pas modifier le métabolisme plus que nécessaire). D'innombrables études prouvent que les adaptogènes favorisent le maintien de l'homéostasie (équilibre interne de l'organisme) pendant le stress, ainsi que le retour à l'homéostasie après le stress.

La racine d'Ashwagandha est répertoriée parmi les « rasayanas », c'est-à-dire les « toniques régénérants », la plus haute classe des plantes de l'ayurvéda. Charaka (100 av. J-C) décrit les « rasayanas » comme « offrant longévité, insufflant une nouvelle jeunesse, donnant une mémoire et un intellect vifs, protégeant des maladies, faisant rayonner le teint et donnant la force d'un cheval ! » Dans la tradition Unani, l'Ashwagandha favorise la fertilité et améliore les problèmes des voies respiratoires. Au Punjab, il est considéré comme un aphrodisiaque et un anti-douleur. Il est cité dans la Pharmacopée Ayurvédique de l'Inde en tant que « tonique revitalisant » efficace contre les douleurs de l'arthrite.

Il est conseillé contre le surmenage, l'anxiété, l'épuisement nerveux et la fatigue sexuelle. Bien que donnant beaucoup d'énergie, il n'énerve pas et améliore les troubles du sommeil. Il favorise la clarté d'esprit, stimule les fonctions mentales, la force et la résistance. Riche en fer, ses composés essentiels sont des lactones stéroïdiens (withaférine A), des stéroïdes (famille des withanolides) et des alcaloïdes (withasomnine, cuscohygrine).

Bien que dans l'Ayurvéda il soit traditionnellement réservé aux hommes, l'Ashwagandha est aussi bénéfique aux adolescents (faiblesse, maigreur, anémie) et aux personnes agées (perte musculaire, troubles de la mémoire, fatigue et convalescence). Il n'est pas conseillé aux femmes de l'utiliser plus d'un an.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Ashwagandha et recherche moderne

1. Fonctions cognitives, mémoire, psychomotricité.

Dans une étude en double aveugle sur un groupe de 30 personnes en bonne santé (15 hommes et 15 femmes), les effets de l'ashwagandha sur les performances psychomotrices ont été comparées avec un placebo et le Ginseng asiatique Panax Ginseng. Les paramètres testés furent des réflexes, des tests d'annulations, des calculs mentaux, des déductions logiques, des temps de réaction face à des choix et des réactions auditives. Les performances des groupes ayant consommés les extraits de plantes se sont révélées supérieures au placebo, et l'Ashwagandha s'est révélé supérieur au Ginseng Panax.

Dans le cas de la maladie d'Alzheimer, il a été observé une perte sévère des neurones cholinergiques dans le cerveau des malades. Forte de cette constatation, cette même équipe de chercheurs a émis l'hypothèse que les substances de l'ashwagandha pourraient avoir un effet sur la transmission cholinergique. Les recherches ont effectivement prouvé que les sitoindosides de l'ashwagandha inversent la déficience cholinergique et les déficits cognitifs provoqués par l'acide iboténique.

L'amélioration de la mémoire et des facultés d'acquisitions due à la consommation d'ashwagandha a été démontré grâce aux travaux du Dr Bhattacharya en 1987, reliant cet effet aux sitoindosides contenus dans cette racine ; les travaux du Dr Schliebs en 1997 sur l'amélioration des fonctions cognitives grâce à l'ashwagandha confirmèrent ces résultats.

2. Résistance au stress

En 1989, le Dr Saksena démontra l'effet inhibant de l'ashwagandha sur le développement rapide de récepteurs de dopamine provoqué par certaines situations de stress, prouvant l'effet adaptogène des sitoindosides de l'ashwagandha.

De nombreuses études prouvent l'efficacité de l'Ashwagandha ainsi que son action souvent supérieure au ginseng asiatique. Par exemple, la résistance au stress induit est améliorée, ainsi que les facultés mémorielles. L'ashwagandha régule la réponse de l'organisme face à l'anxiété, la dépression, les changements environnementaux (par exemple exposition soudaine à des changements de températures) et diminue les risques d'ulcères et de convulsions.

Le produit

Goût : légèrement âpre, très spécifique
Texture : poudre fine
Couleur : beige

Contrôles Qualité

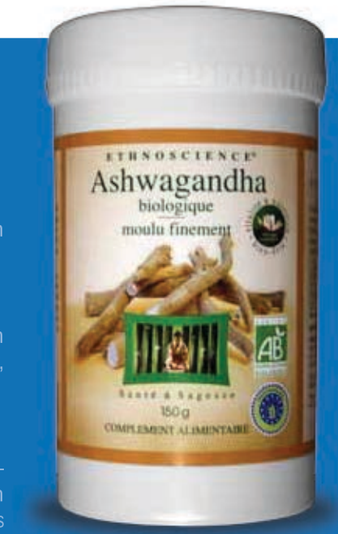
Les analyses bactériologiques et de métaux lourds sont effectuées en France.

Utilisation

Une cuillère à café une à deux fois par jour, dans de l'eau chaude non bouillante, sucrée avec du miel ou du sirop d'agave. Traditionnellement, l'Ashwagandha se consomme en Inde dans du lait chaud sucré.

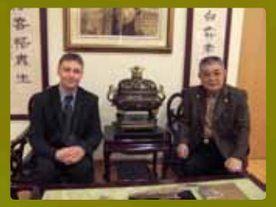
Conclusion

L'ashwagandha est une des plantes les plus renommées de la médecine ayurvédique. En Inde elle est principalement utilisée comme un tonique, mais on la retrouve aussi dans de nombreuses associations végétales aux vertus anti-inflammatoires ou destinées au développement des facultés physiques, mémorielles et intellectuelles.



reishi

De nombreuses légendes entourent le Reishi depuis plus de 2000 ans. A l'origine, c'est un champignon sauvage extrêmement rare, a tel point qu'il était interdit de parler publiquement de ses vertus, car il était réservé aux seuls empereurs. Traditionnellement, il était utilisé en Chine par les moines Taoistes pour améliorer le calme intérieur et les pratiques méditatives, ainsi que pour atteindre une longue vie en bonne santé. Le Reishi est aussi révéré au Japon où il est considéré comme le plus important de tous les polypores japonais [sarunokoshikake] (Matsumoto 1979).



Le Reishi est inscrit sur la liste des Toniques Supérieurs dans le plus célèbre des ouvrages anciens de médecine chinoise, le Shen Nung Ben Cao Jing. Parmi différents remèdes, le Reishi fait partie des herbes supérieures qui sont les plus considérées, car elles sont supposées prolonger l'existence, prévenir du vieillissement, augmenter le QI et renforcer l'organisme. Le Reishi est le plus respecté des 120 toniques répertoriés dans les manuels chinois. D'une manière spécifique, le Reishi rouge était utilisé pour renforcer le cœur, augmenter la mémoire, améliorer le sommeil et les fonctions organiques (notamment le foie dont il serait un détoxicant).

Les médecins chinois d'aujourd'hui continuent de conseiller le Reishi pour renforcer la résistance immunitaire de leurs patients sous chimiothérapie. Il est aussi utilisé pour son action hypoglycémiante, son usage semblant être également favorable sur le cholestérol.

C'est avant toute chose l'extrait de Reishi (extraction et concentration par l'eau chaude selon des techniques parfois très élaborées) qui est en fait un complément alimentaire exceptionnel.

En effet, différentes qualités de Reishi sont disponibles, et sa popularité grandissante tend à accentuer la mise sur le marché de produits de basse qualité venant de productions intensives chinoises. C'est pourquoi Ethnoscience a sélectionné sans compromis la variété la plus recherchée et la plus rare : le Reishi Rouge variété « Bois de Cerf », dont la production fut mise au point par un botaniste et biologiste renommé, le Dr. Lin Tien Tsai.
Le Reishi contient des vitamines B incluant l'acide pantothénique essentielle pour les nerfs et les glandes surrénales ainsi que les vitamines C, D, du calcium, du fer et du phosphore. Il est démontré que les principaux agents du Reishi responsable de la réduction de la pression sanguine et des lipides sanguins, sont des triterpènes sous forme d'acides gras, les acides « lucidenique » et « ganodérique ». Le Reishi contient aussi 112 triterpènes identifiés, dont la présence accentue probablement l'effet hypotenseur connu.
La présence dans ce champignon de longues chaînes de polysaccharides a attiré l'attention de nombreux chercheurs en Chine, au Japon et aux Etats-Unis. Ces immuno-modulateurs augmentent notamment la production d'interférons (petites protéines sécrétées par différents types de cellules qui ont une action sur le système immunitaire). Le Reishi est à ce sujet considéré comme étant un des champignons le plus intéressant quand à son action sur le système immunitaire.

Comme d'autres champignons, le Reishi contient de l'adénosine (nucléoside endogène présent dans toutes les cellules de l'organisme). Il a été prouvé que ces nucléosides contenant de l'adénosine et de la guanosine, possèdent une action inhibitrice de l'agrégation plaquettaire.
Le Reishi est aussi considéré comme un adaptogène ayant une action protectrice contre le stress émotionnel, environnemental et biologique.

curcuma

Il n'existe pas de cuisine indienne sans Curcuma, racine d'une plante abondamment cultivée en Inde. Dans la nourriture, il est utilisé pour la curcumine qu'il contient, un pigment jaune vif qui colore les plats. Pourtant, les recherches scientifiques contemporaines s'y intéressent pour bien d'autres raisons, car le curcuma semble posséder des vertus qui, si elles sont connues dans la tradition ayurvédique depuis toujours, intéressent particulièrement les populations occidentales à la recherche de solutions naturelles aux problèmes de santé.

Dans l'Ayurvéda, le curcuma est utilisé pour traiter les maladies inflammatoires, tels que l'arthrite ou les problèmes musculaires. Il est aussi utilisé contre les désordres du système digestif ou l'asthme. Cependant, les connaissances actuelles sur la racine de curcuma lui confèrent un intérêt dans bien d'autres cas, notamment dans le cas de diverses scléroses ou cancers.

Le potentiel neuro-protecteur du curcuma a soulevé un intérêt international après avoir observé son efficacité dans des traitements effectués en Inde. Aujourd'hui, plus de 90 institutions aux Etats-Unis étudient les propriétés médicinales de cette herbe ancienne.
L'association de la Recherche contre le cancer de San Francisco a récemment publié une étude démontrant comment le curcuma peut aider à diminuer les risques de cancer. Les recherches médicales ont montrées que le curcuma peut notamment arrêter la progression des cancers du poumon tout en améliorant l'efficacité des traitements.

Il est prouvé que le curcuma contient une forte dose de curcumine, qui est considérée comme une antidote au cancer du sein. Dans une interview donnée à un journal anglais, The Independant, le docteur Mark Matfield, consultant scientifique à la Recherche Internationale contre le Cancer, a déclaré que l'action de la curcumine contre la prolifération des cellules cancéreuses est prometteuse et porteuse d'un fort potentiel. C'est dans le cancer du sein que l'effet de la curcumine se distingue, grâce à l'inhibition d'une protéine impliquée dans son développement.

Plus encore, l'on admet que la curcumine peut faire régresser les effets secondaires de la chimiothérapie en permettant de réduire les doses et de ce fait en en limitant les effets toxiques. Au Japon (Hamamatsu University School of Médecine), les chercheurs affirment que la curcumine soigne les colites, à l'origine de l'inflammation des intestins.

En Inde, des chercheurs de l'Institut de Cytologie et de Cancérologie Préventive basé à Noida dans l'Uttar Pradesh, ont découvert que la curcumine protégeait l'organisme contre le virus mortel HPV (Human Papilloma Virus), à l'origine des cancers cervicaux. Certains HPV ont besoin d'une protéine spécifique provenant des cellules du corps pour se répliquer rapidement. La curcumine empêche cette protéine des cellules épithéliales de se lier avec le virus.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

D'autres chercheurs américains de l'Université d'Arizona ont démontré l'action positive de la curcumine dans l'amélioration de l'état de santé de patients souffrant de polyarthrites rhumatoïdes. Une étude préliminaire à l'Université Vanderbilt, à Nashville confirme le potentiel de la curcumine dans la progression de la sclérose multiple, maladie incurable affectant le cerveau.

Aujourd'hui, les scientifiques prouvent en laboratoires ce que les connaissances traditionnelles Indiennes savent depuis des siècles. Ces recherches sont indispensables pour briser les murs intellectuels de certaines écoles de pensée médicale et pharmaceutique qui considèrent de très loin ce que les remèdes traditionnels peuvent réellement apporter dans les traitements de différentes pathologies, ou, lorsque les résultats sont indéniables, qui tentent à tout prix de les étouffer par des pressions sur les organismes gouvernementaux soit-disant indépendants qu'ils financent par ailleurs.

Traditionnellement, le Curcuma fut aussi conseillé en tant qu'anti-inflammatoire, anti-oxydant, expectorant et utilisé pour la beauté de la peau qu'il tonifierait. Ces propriétés ont tellement enflammé les esprits qu'une Université du Mississipi a scandaleusement essayé de déposer un brevet sur le curcuma ! Après une plainte du gouvernement Indien ce dépôt de brevet fut annulé, car les Indiens connaissaient déjà depuis fort longtemps le pouvoir curatif de cette poudre jaune…

Notre Curcuma est importé d'Inde.

Contrôles Qualité

Les analyses bactériologiques et de métaux lourds sont effectuées en France.

Le produit

Goût : Très aromatique, brûlant sans être irritant
Texture : poudre fine
Couleur : jaune orangé foncé

Utilisation

En cuisine, comme une épice.

En santé naturelle pour bénéficier des vertus de la curcumine, le curcuma doit être IMPERATIVEMENT mélangé à de l'huile (1 cuillère à café rase de curcuma pour 1 cuillère à soupe d'huile d'olive de préférence), car la curcumine est liposoluble. Ce mélange peut aussi être incorporé à de la compote de pomme, pour compenser la saveur brûlante de l'épice.

Remarque : Consommer le curcuma en gélules ou comprimé n'a aucun sens, car la curcumine non solubilisée ne peut pas être absorbée.

Résumé

En médecine Ayurvédique, le curcuma est utilisé depuis des millénaires pour traiter les affections à caractère inflammatoire. L'action anti-inflammatoire du curcuma est comparable à celle de la cortisone, de la phénylbutazone (utilisée dans le traitement de l'arthrite rhumatoïde) et des anti-inflammatoires non-stéroïdiens. Il semble que le curcuma agisse en inhibant des enzymes qui participent à la synthèse des substances inflammatoires - elles-mêmes dérivées de l'acide arachidonique - comme les prostaglandines E2 et les leucotriènes. On pense qu'il diminue le relâchement des médiateurs chimiques des cellules et des neutrophiles. Il semble également augmenter l'effet du cortisol sur les cellules ou peut être même prolonger la demie-vie de ce dernier et/ou en diminuer sa dégradation hépatique.
Lorsque le curcuma est associé à des acides gras essentiels, ils se potentialisent mutuellement dans leurs actions anti-inflammatoires. Contrairement à certains anti-inflammatoires de synthèse, le curcuma n'inhibe pas la prostacycline, qui est un important facteur de prévention des thromboses vasculaires. Aussi, sa grande action antioxydante joue un rôle important dans son effet anti-inflammatoire.

Références littéraires : *Anticancer, de David Servan-Schreiber*
Etudes et recherches innombrables.

Stevia

La Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni) est une plante originaire du Paraguay de 60 à 80 cm de haut, ressemblant à la menthe. Plus de 200 espèces de Stevia sont connues, mais seules quelques-unes possèdent un pouvoir édulcorant. Celui-ci provient d'une molécule complexe appelée « stévioside » qui possède un pouvoir sucrant exceptionnel (300x plus que le sucre). Cette molécule semble avoir des effets particulièrement bénéfique sur la santé de la peau : la stevia peut donc être incorporée à des masques, lotions, baumes…

Poivre noir bio moulu

Le poivre noir est une épice qui n'est plus à présenter mais… il est moins bien connu que la pipérine qu'il contient et qui est une substance permettant une meilleure assimilation de la curcumine, pigment jaune du curcuma aux nombreuses propriétés. Nous avons par conséquent inclus dans notre gamme Ethnoscience le poivre noir, à utiliser tel quel ou associé au curcuma (10% de poivre par volume de curcuma).

Notre référence : poivre noir moulu 90g
Importé d'Inde par Ecoidées.

Cannelle sauvage du karnataka

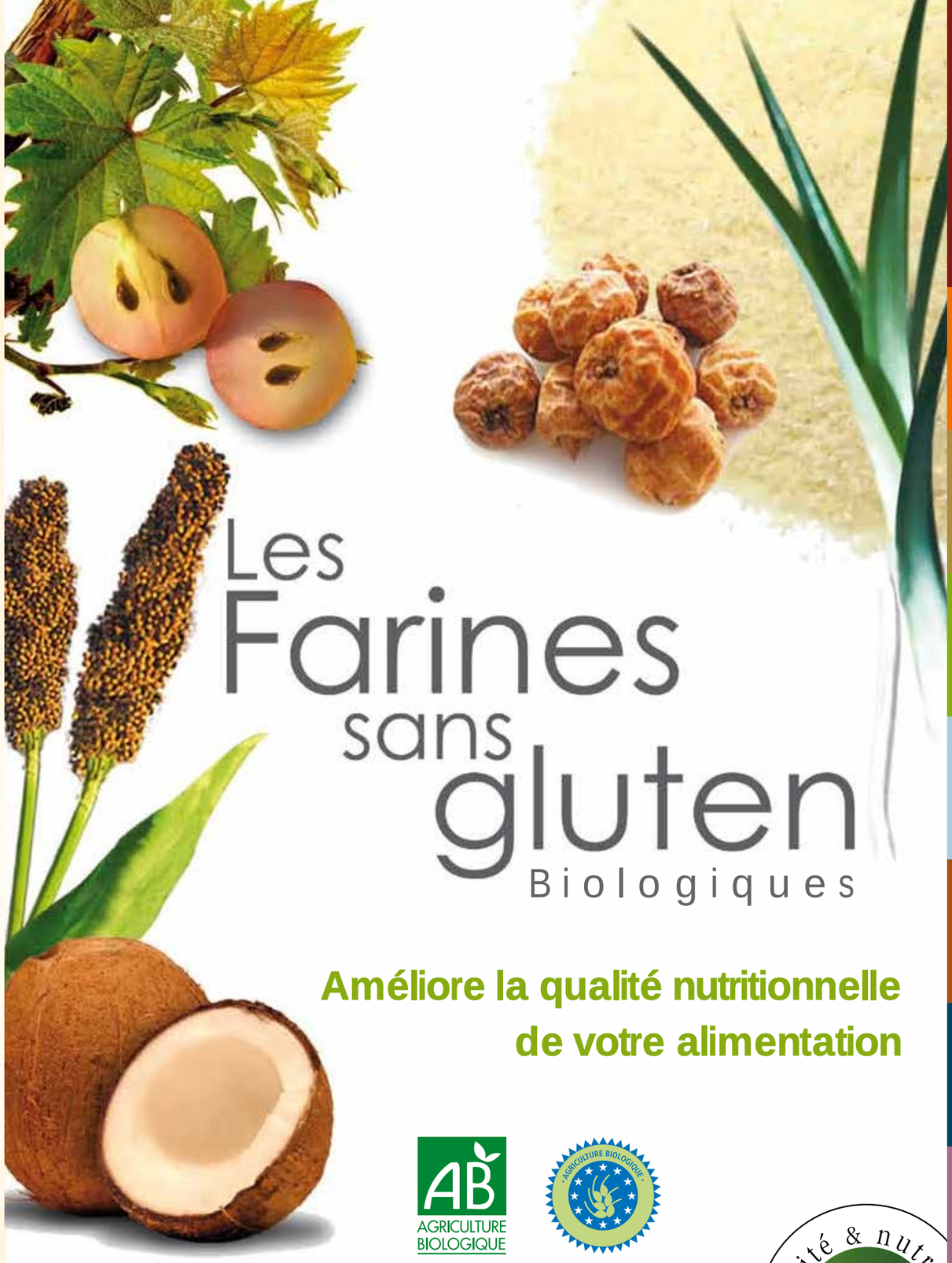
La cannelle est une épice réputée de nos cuisines, aussi bien en Occident que dans toute l'Asie, provenant du cannellier, un arbre de 10 à 15 mètres de hauteur aux feuilles d'un vert brillant. C'est son écorce qui est utilisée, récoltée à la saison des pluies pour être soit finement moulue, soit présentée en bâtonnets pour épicer pâtisseries, compotes, tisanes et plats exotiques.
Sa forte saveur tient à l'huile aromatique qu'elle contient, très riche en polyphénols, ce qui pourrait expliquer ses effets prouvés cliniquement particulièrement utiles aux personnes souffrant de diabète et de problème métabolique (cumulation de différents symptômes comme de hauts taux d'insuline et de cholestérol, de l'hypertension et un excès de poids qui peuvent prédisposer au diabète de type 2 et aux troubles cardiovasculaires).
Dans l'Ayurvéda, trois épices sont particulièrement connues pour cette action : la cannelle, le curcuma et le clou de girofle. Concernant la cannelle, ce n'est que très récemment que des équipes de chercheurs ont prouvé sa particulière efficacité, confirmant les connaissances transmises par les médecines traditionnelles.

Importé d'Inde par Ecoidées.

Biosagesse®

Comme Ethnoscience et Lumière de Sel,
Biosagesse est une nouvelle marque d'Ecoidées,
identifiant notre gamme originale de produits alimentaires :
farines sans gluten de souchet, pépins de raisin, noix de coco
et millet brun, mulberries (fruit du mûrier à soie),
ansérines (herbe sauvage),
comme souvent nos références sortent de l'ordinaire !

vitalité & nutrition • bien-être • sélection ecoidées



Les Farines sans gluten Biologiques

Améliore la qualité nutritionnelle de votre alimentation

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Biosagesse

Une marque d'Ecoidées

vitalité & nutrition • bien-être • sélection ecoidées

vitalité & nutrition · sélection ecoidées · bien-être

Biosagesse

Une marque d'Ecoidées

Farine de pépins de raisin

Sans gluten

A mélanger dans d'autres farines ou dans vos préparations alimentaires cuites ou crues : mueslis, yaourts et desserts, crêpes, salades, pâte à pain...

Améliore la qualité nutritionnelle de votre alimentation

Produit issu de l'agriculture biologique

***une marque d'Ecoidées 67250 Hunspach**

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Farine de pépins de raisin

Les pépins de raisin sont une source connue d'OPC (procyanidine), un antioxydant puissant de la famille des polyphénols ; c'est en 1996 que la farine de pépins de raisin fut pour la première fois analysée par le centre de recherche de Weihenstephan (Allemagne) et que sa valeur nutritionnelle fut démontrée, sous l'impulsion d'un œnologue réputé, M. Winfrid Heinen.

Cette farine, produite à partir des tourteaux de pépins dont on a extrait l'huile (première pression à froid), bénéficie d'une valeur nutritionnelle remarquable particulièrement adaptée à subvenir à nos besoins journaliers recommandés en antioxydants. Outre la procyanidine, elle contient aussi des flavonols, tels la catéchine et l'épicatéchine, dont les effets sont particulièrement favorables à la santé cardiovasculaire, notamment par la baisse des taux de cholestérol et de triglycérides et la prévention de certains cancers.

Son action antioxydante équivaut à 50 fois celle de la vitamine E et 18,4 fois celle de la vitamine C. Sa valeur ORAC* est de 1748 unités, celle de l'orange étant par comparaison de 7,45.

4 grammes de farine de pépins de raisin, en ingrédient de pâte à pain ou pizza (ou tout simplement mélangé à un muesli, yaourt, compote, etc.,) permet déjà de couvrir les besoins journaliers en valeur ORAC (5000 - 7000).

Ses autres avantages, et non des moindres, sont de ne pas contenir de gluten et son exceptionnelle richesse en fibres (58%). Un produit parfait, en quelque sorte ! Consommer une petite quantité tous les jours est une bonne habitude pour apporter à notre organisme des éléments essentiels, sous une forme naturelle (pas d'extraction, de transformation...).

Nous sommes heureux de vous faire découvrir cette nouvelle farine certifiée biologique (ECOCERT), en complément de gamme de nos autres farines sans gluten.

- **Une nouvelle source d'antioxydants majeurs**
- **Sans gluten**
- **Riche en fibres**
- **Haute teneur en OPC et divers polyphénols**

**Oxygen Radical Absorption Capacity*

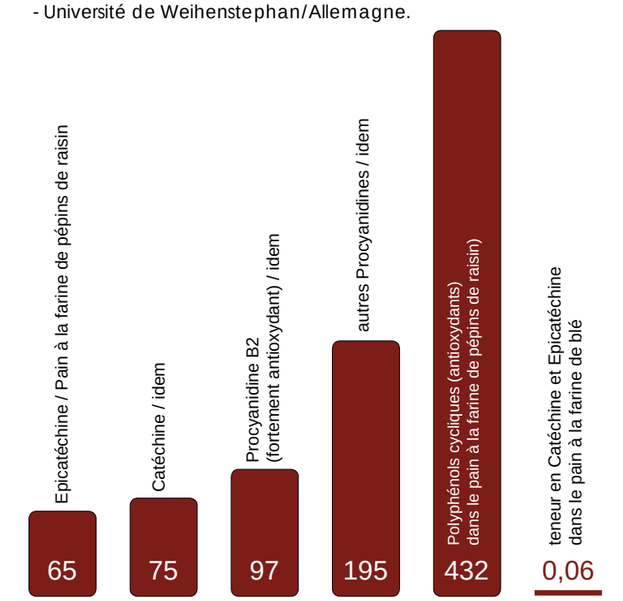
à savoir

Une étude a été réalisée par le Dr Dieter Treutter à l'Université de Weihenstephan. Elle porte sur l'analyse comparative de la teneur en antioxydants du pain fabriqué avec 7.5% de farine de pépins de raisin, comparé à un pain traditionnel de farine de blé.

L'étude démontre une détection d'Epicatechine de 65mg/kg contre une moyenne de 0.06mg de catéchine et d'épicatéchine dans le pain de blé. 97mg de procyanidine B2, 195 mg d'autres Procyanidines, et 432 mg/kg de polyphénols cycliques antioxydants. A signaler : aucune trace de Procyanidine dans le pain de farine de blé.

Cette étude démontre que non seulement les antioxydants de la farine de pépins de raisins sont bien préservés dans les préparations alimentaires cuites, mais aussi que l'apport de farine de pépins de raisin augmente de manière significative la valeur nutritionnelle de toute préparation alimentaire.

Farine de pépins de raisin en ingrédient du pain :
Etude comparative de la teneur en antioxydants
- Université de Weihenstephan/Allemagne.


Epicatéchine / Pain à la farine de pépins de raisin
65
Catéchine / idem
75
Procyanidine B2 (fortement antioxydant) / idem
97
autres Procyanidines / idem
195
Polyphénols cycliques (antioxydants) dans le pain à la farine de pépins de raisin)
432
teneur en Catéchine et Epicatéchine dans le pain à la farine de blé
0,06
mesure en mg / kg

Biosagesse

Une marque d'Ecoidées

vitalité & nutrition · bien-être · sélection ecoidées

Farine de souchet biologique

Sans gluten

A mélanger à d'autres farines ou dans vos préparations alimentaires cuites ou crues : mueslis, yaourts et desserts, crêpes, salades...

Améliore la qualité nutritionnelle de votre alimentation

Existe aussi entier à grignoter comme un fruit sec

Produit issu de l'agriculture biologique

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Farine de souchet biologique

Le Souchet est le fruit de l'herbe « chufa » (cyperus esculentes), connue depuis l'Antiquité égyptienne et relevant d'une longue tradition médicinale. La partie souterraine de la plante est la plus intéressante : elle développe de larges racines en forme de tubercules dotées de caractéristiques particulières, car leur teneur en fibres alimentaires est élevée, tout en ayant un goût très agréable... une combinaison que l'on trouve rarement dans d'autres aliments.

Le Souchet se distingue particulièrement par sa teneur en fibres insolubles. De plus, il offre une protéine végétale de grande qualité et facile à digérer, de nombreux minéraux et oligo-éléments ainsi qu'une matière grasse au taux élevé en acides gras non saturés.

Le Souchet se présente en tubercules entiers séchés à consommer tel quel, leur goût délicieux ne se révélant en farine à mélanger au muesli, aux céréales, au yaourt, au fromage blanc, au lait, aux crudités, ainsi qu'en farine à pâtisserie. De plus, il est sans gluten.

Le souchet est une source de protéines végétales de grande qualité et faciles à digérer, de nombreux minéraux et oligo-éléments (notamment potassium, phosphore, calcium et magnésium), de la vitamine E et un taux d'acide oléique supérieur à celui de l'huile d'olive !

Il contient toutes les substances dont le corps a besoin. Pour cette raison, le biologiste et chimiste allemand Dr. Walter Scharz de Bad Wörishofen l'a qualifié de «nourriture de survie». 30 g quotidiens de Souchet suffiraient en effet à couvrir les besoins fondamentaux en substances nutritives.

Le Souchet, naturellement sucré, constitue également une source d'énergie à assimilation rapide, est favorable au système nerveux et à la pression sanguine. Pour cette raison, cet aliment est particulièrement intéressant non seulement comme un ingrédient quotidien de notre cuisine, mais son usage est favorable au travail, à l´école et au sport. Comme la sensation de faim est nettement réduite, le souchet peut également être intégré dans les régimes amincissants.

Grâce aux fibres alimentaires, le Souchet apporte du volume dans l´appareil digestif, ce qui accélère considérablement le passage de la nourriture dans l'intestin qui gonfle de volume. Les problèmes de constipation sont généralement améliorés en quelques jours et sans effets secondaires. Les fibres de souchet, insolubles dans l´intestin grêle, provoquent dans le gros intestin une action très bénéfique sur la flore intestinale. Les ferments lactiques - auparavant réprimés par des agents de putréfaction - retrouvent rapidement leur rôle premier. Elles nourrissent la flore et le tapis bactérien de la muqueuse intestinale, et renforcent les germes symbiotiques tout en repoussant les micro-organismes nocifs. Par la suite, le milieu intestinal évolue de l´état à risque de dysbiose à l´état très souhaité d'eubiose. De tels changements de la flore intestinale ont effectivement pu être constatés chez de nombreux malades consommant du souchet, souffrant de fortes perturbations intestinales.

Il n´est donc pas étonnant que des résultats remarquablement positifs aient été obtenus avec un régime à base de souchet, présenté par le Dr. Walther Zimmermann au milieu des années 80 lors du premier projet scientifique traitant des malades souffrant de maladies intestinales graves.

Le souchet contient de nombreuses substances, dont certaines combinaisons sont devenues rares dans l'alimentation « civilisée ». On peut mentionner des enzymes, la biotine (vitamine H), la rutine, un flavonoïde qui stabilise les vaisseaux sanguins et protège efficacement les organes et les cellules des radicaux libres.

Recette de la Horchata Valencienne

Ingrédients : *500 g de souchet, 500 g de sucre biologique, 2.5 litres d'eau, bâtonnets de cannelle.*

Laver les tubercules de Souchet et les laisser tremper dans de l'eau froide pendant 24 heures. Rincer et égoutter. Les réduire en purée en les passant à la centrifugeuse. Dans le liquide pâteux obtenu, rajouter deux ou trois bâtonnets de cannelle, et laisser reposer une ou deux heures au frais. Incorporer le sucre et bien mélanger. Filtrer à travers un linge humide. Le liquide laiteux obtenu doit être servi bien frais ! On peut également servir la Horchata glacée et frappée de la même manière qu' un milk-shake.

vitalité & nutrition · sélection ecoidées · bien-être

Biosagesse

Une marque d'Ecoidées

Farine de millet brun

Un millet brun unique de variété sauvage à consommer cru, mélangé dans le muesli, les compotes et les yaourts, pour son exceptionnelle richesse en silicium.

Améliore la qualité nutritionnelle de votre alimentation

Produit issu de l'agriculture biologique

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Farine de millet brun

A l'instar de l'avoine, le millet appartient à la famille des mils à grappes ; il est originaire de l'Est de l'Inde et fait partie des plus anciennes plantes cultivées : il était déjà récolté en Allemagne avant l'ère chrétienne. Il jouait, jusqu'au siècle dernier, un rôle important dans l'alimentation mais fut peu à peu délaissé. Parmi les céréales, il est celui qui contient le plus de minéraux tout en étant exempt de gluten.

Le millet brun de variété sauvage est presque inconnu du grand public, et n'est que très peu cultivé en Europe. Pourtant, ses valeurs nutritives et vertus en santé naturelles lui ont assuré un succès considérable en Allemagne et en Autriche, où il est devenu une valeur sûre des rayons de produits biologiques, souvent associé au souchet dont la saveur douce compense le goût fade et légèrement âpre du millet brun. Consommé complet, il est moulu avec la cosse de sa graine. Contrairement au millet commun, l'écorce du millet brun est digeste, et contient beaucoup d'éléments nutritifs qui seraient perdus si le millet brun devait être épluché.

Il contient beaucoup d'acide silicique mais aussi du fluor, du soufre, du phosphore, du fer, du magnésium, du calcium, du potassium, du zinc etc. Il est riche en vitamines du groupe B, c'est-à-dire B1, B2, B8, B17, en acide pantothénique et en vitamines antipellagreuses.. Les minéraux, les oligo-éléments et les biocatalyseurs qu'il contient (qui peuvent jouer un rôle positif sur le rétablissement des os et des cartilages) existent sous une forme particulièrement assimilable par l'organisme et par les cellules.

Le millet a aussi un effet réparateur dans le cas de carences et de faiblesse générale. Il est également excellent pour les mères en périodes d'allaitement. Sa consommation régulière est aussi recommandée pendant la période de guérison des fractures, et sa consommation améliorerait l'état des articulations et les douleurs liées aux maladies arthritiques.

En Allemagne, une publication met en évidence l'action favorable que le millet peut jouer sur l'état des articulations :

Le millet, nourriture de base dans le cas d'arthrose

Extrait du fascicule mensuel de Waerland, avril 2003.
Informations complémentaires : G. A. Ulmer, Les effets curatifs spéciaux de l'avoine et du millet.

« Pour soigner l'arthrose, citons, avant toute autre céréale, le millet qui constitue une alimentation brute naturelle. Moulu en farine, il peut alors être mélangé à divers plats et boissons. Le millet contient de nombreux minéraux et oligo-éléments mais surtout du calcium, de l'acide silicique, du phosphore, du potassium, du fluor ainsi que du magnésium (puissant catalyseur), des lipides et des glucides qui participent également à la constitution du squelette (os et cartilages). Ces minéraux, oligo-éléments et autres agents sont présents sous une forme fine permettant un rétablissement optimal des os et des cartilages. C'est justement cette forme fine qui est absorbée par l'organisme d'une manière unique. Celui-ci s'en sert non seulement pour dissoudre les accumulations scoriacées de substances minérales présentes mais aussi pour équilibrer les pertes en minéraux. C'est pourquoi il est impossible à la plupart des gens de soigner des maladies telles que l'arthrose en apportant des quantités non dissoutes et fortement concentrées en calcium, magnésium, fluor, silicium etc. Dans la plupart des cas, l'effet inverse se produit : les maladies du squelette deviennent encore plus graves. L'organisme utilise ces substances minérales, oligo-éléments et autres agents présents dans le millet sous une forme fine et naturelle, également pour enclencher la régénération nécessaire des scléroprotéines à l'aide du chimisme corporel. Les scléroprotéines (collagènes) des os, des vertèbres, des disques intervertébraux et des articulations peuvent alors se régénérer et augmenter leur surface. Parallèlement à ce processus, une lubrification continue des articulations a lieu, apaisant les douleurs. L'alimentation des patients souffrant de ces affections est manifestement trop faible en minéraux. »

Utilisation

La farine de millet s'utilise principalement mélangée à du muesli au petit déjeuner. Mélangé à de l'huile d'olive et du miel, on en fait une pâte à tartiner, meilleure quand elle est additionnée de farine de souchet.

Biosagesse

Une marque d'Ecoidées

Farine de noix de COCO

A mélanger dans d'autres farines ou dans vos préparations alimentaires cuites ou crues : mueslis, gâteaux et cookies, crêpes et desserts variés.

Améliore la qualité nutritionnelle de votre alimentation

Produit issu de l'agriculture biologique

La farine de Noix de Coco

La farine de Noix de Coco est produite à partir de chair de noix de coco dégraissée (après en avoir extrait naturellement l'huile) puis broyée finement. Il est prouvé que la farine de coco permet de faire baisser significativement l'index glycémique des ingrédients avec lesquels elle est mélangée.
La farine de Noix de Coco est un ingrédient de choix sain et savoureux pour vos desserts gourmands !

Nos farines sont une source importante de fibres !

Une alimentation qui en contient suffisamment :

- apporte un sentiment de satiété
- régule l'absorption intestinale et la digestion
- stimule la mastication et la sécrétion gastrique
- augmente le volume fécal par l'absorption d'eau
- effet favorable dans diverses pathologies intestinales
- effet favorable sur le cholestérol et le taux de sucre sanguin
- retarde l'absorption des acides gras.

L'effet coupe-faim de ce genre de fibres végétales est aussi très appréciable. Une perte de poids sans trop de contraintes est donc favorisée.

Certains changements dans le gros intestin, comme par exemple l'apparition des diverticules ou des polypes, sont mis en relation avec une alimentation « civilisée », pauvre en fibres alimentaires. Comme on le sait déjà depuis un certain temps, des tumeurs malignes se développent dans un cas sur dix à partir de polypes dans l'intestin. Une alimentation riche en fibres qui d'une part lient les toxines du métabolisme et d'autre part aident le gros intestin à garder un milieu acide (car désintoxiqué), est donc indispensable.

Biosagesse

Une marque d'Ecoidées

vitalité & nutrition · sélection ecoidées · bien-être

Velouté d'Ansérines & Ansérines entières

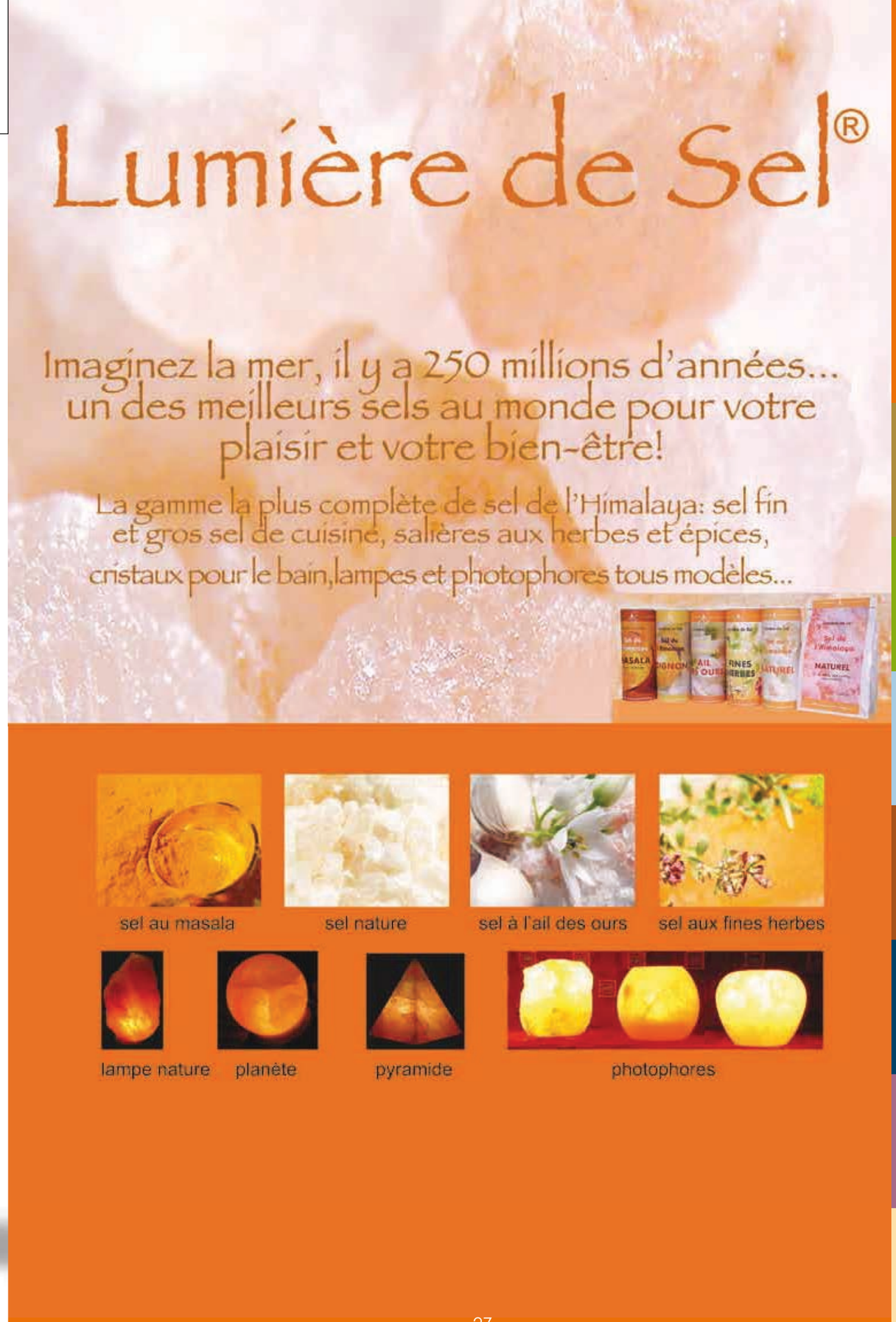
Nous ne consommons plus aujourd'hui qu'une vingtaine d'espèces végétales comestibles sur les mille deux cents plantes sauvages comestibles recensées sur le seul continent européen!

Or, nos jardins restent sources de merveilles, et les plantes sauvages brillent souvent par leurs qualités nutritionnelles. Parmi elles l'ortie est la plus célèbre, mais l'ansérine, connue aussi sous le nom de chénopode blanc ou épinard sauvage, ne démérite pas, avec un taux de 27% de protéines/poids sec.
En plus, elle est délicieuse !

Notre velouté est fabriqué artisanalement dans le Sud de la France, et nos ingrédients principaux proviennent d'un secteur limitant les dépenses énergétiques : riz et sel de Camargue, huile d'olive de Nyons, ansérines provenant des terrains environnant le lieu de fabrication.

Ingrédients :
pommes de terre*, riz*, ansérines* (15%), huile d'olive*, eau, sel de mer, poivre*.
**produits issus de l'agriculture biologique*

Conseil d'utilisation :
réchauffer à feu doux


Lumière de Sel®
Imaginez la mer, il y a 250 millions d'années... un des meilleurs sels au monde pour votre plaisir et votre bien-être!
La gamme la plus complète de sel de l'Himalaya: sel fin et gros sel de cuisine, salières aux herbes et épices, cristaux pour le bain, lampes et photophores tous modèles...
sel au masala
sel nature
sel à l'ail des ours
sel aux fines herbes
lampe nature
planète
pyramide
photophores

Sel Naturel Cristallin de l'Himalaya

Pourquoi consommer de sel de l'Himalaya ?

Pour varier les plaisirs avec des produits au sommet de leur gamme ! Il est bien connu qu'aucune eau n'est identique à une autre. Il en va de même pour les gisements de sel. Si quelqu'un vous dit : « du sel, c'est du sel », répondez lui « de l'eau est-elle de l'eau ? ». Si le sel doit être consommé avec modération, il ne disparaîtra pas pour autant de nos cuisines. C'est pour cela qu'au même titre que l'huile, le sucre, la farine, le pain, etc., il faut sélectionner les meilleures sources pour les meilleurs bienfaits ! Alterner avec le sel de Guérande ou la fleur de sel (sans l'exclure, c'est une merveille de notre beau pays…), varier les ingrédients de base denoscuisines tombe sous le sens… ne nous privons pas quand la nature est généreuse !

Le sel de l'Himalaya vient-il des montagnes ?

Non, c'est la région GEOLOGIQUE de l'Himalaya et non celle GEOGRAPHIQUE des alpinistes ! Le sel vient d'une région de moyennes montagnes au nord-est du Pakistan.

Est-il connu en dehors de l'Europe ?
Est-ce que ce sel n'est pas qu'une mode, un « coup » marketing ?

Ce sel est réputé depuis la nuit des temps dans la médecine ayurvédique (il porte aussi le nom de « Sel Ayurvédique » en Inde)… et les mines de cette région sont célèbres en Orient depuis des siècles ! Ce sont ses détracteurs qui veulent en faire une mode… mais il reste envers et contre tout un excellent produit, qui n'a pas besoin qu'on lui invente des mythes et légendes pour le vendre !

Est-il transporté par des tibétains qui passent des cols enneigés à haute altitude pour le descendre à dos de yacks ?

Vous n'auriez pas honte d'acheter un produit qui serait à l'origine de temps de souffrance ? Non, si vous entendez quelqu'un le prétendre, il s'agirait d'une publicité jouant sur l'exotisme, au mépris de la vérité. Les zones d'extractions sont accessibles !
Seules, de fortes pluies à l'automne peuvent poser problème. Il suffit de rester à l'abri !

Le sel de cuisine

Le sel de table raffiné devient à terme un poison pour le corps, car il est privé lors du raffinement des minéraux et des oligo-éléments qui donnent au sel sa véritable fonction dans l'organisme. Or le chlorure de sodium s'associe avec d'autres éléments pour former un ensemble cohérent dont dépendent l'assimilation par les cellules, la disponibilité de l'énergie, et donc la vitalité en résultant.

On peut ainsi comprendre le potentiel du sel de l'Himalaya:
la bio-disponibilité de ses éléments est optimale et sans équivalent, car le choc des continents ayant donné naissance à l'Himalaya a transformé radicalement sa structure minérale : la pierre de sel est devenue cristal. Ses minéraux et oligo-éléments ont alors assumé une forme hautement assimilable par les cellules.

Dans le Sel Cristallin de l'Himalaya, la composition minérale idéale de la mer préhistorique a été préservée: il a toutes les qualités du sel indispensable à la vie. Le chlorure de sodium n'y est pas séparé des autres éléments nécessaires à son assimilation. Ses bienfaits s'accompagnent d'une saveur étonnante : ceux qui l'ont goûté l'ont aussitôt adopté !

Sel pour le bain

Pratiqués depuis toujours, les bains d'eau salée sont connus pour leur action apaisante, régénérante, purifiante… Le bain de sel de l'Himalaya, utilisant les propriétés extraordinaires du cristal de sel alliées à la sagesse des anciens sur les rythmes lunaires, nous ouvre la voie d'une expérience forte, à l'écoute des langages secrets de la nature…

Ces bains sont particulièrement recommandés au moment des changements de lune: le corps se reminéralise plus aisément à la pleine lune alors qu'il se purifie et se désintoxique lors de la nouvelle lune.

Contrairement à un bain normal où la peau perd ensuite son humidité, lors d'un bain de sel de l'Himalaya le sel pénètre les couches supérieures de l'épiderme et y fixe l'eau. C'est pourquoi ces bains sont recommandés pour les peaux sèches: après le bain, la peau reste naturellement douce et hydratée.

Le pouvoir désintoxiquant d'un bain de sel de l'Himalaya correspond à l'effet d'un jeûne de trois jours. Par osmose, les toxines du corps sont évacuées dans l'eau, pendant que les minéraux présents dans l'eau salée sous forme ionisée sont absorbés à travers la peau. Un tel bain est un océan d'énergie pour le corps. Les faiblesses bioénergétiques sont rééquilibrées, et les fonctions de l'organisme stimulées.

Mode d'emploi : Mettre la quantité de sel requise (1kg de sel=100 litres d'eau) dans la baignoire. Recouvrir avec un peu d'eau jusqu'à leur fonte. Remplir ensuite la baignoire avec une eau à 37°.

Après le bain ne pas se rincer, et se sécher délicatement sans frotter. Une période de repos d'au moins 30mn est préconisée. Sollicitant fortement l'organisme, les bains ne devraient pas être effectués plus de deux fois par semaine.

Contre-indications : ne pas utiliser le sel de bain en cas de faiblesse cardiaque, ni au cours de la grossesse.

Cristaux pour la préparation d'eau salée

Le Sel de l'Himalaya est la forme de sel naturel la plus rare et précieuse. Sa structure est très différente de celle du sel gemme mieux connu. Dans le sel gemme les minéraux sont disposés à la surface et dans les interstices de la structure cristalline, alors qu'un cristal, contrairement à une pierre, bénéficie d'un état d'ordre naturel qui permet la disponibilité biochimique des éléments (assimilation cellulaire) et en assure la qualité biophysique (disponibilité énergétique).

Connus depuis l'Antiquité et redécouverts aujourd'hui par le grand public, les effets bienfaisants que l'on prête au sel cristallin de l'Himalaya tiennent à l'information contenue dans sa structure, à sa haute fréquence vibratoire et à sa richesse en éléments assimilables, qui en font une véritable merveille de la nature.

Les gros cristaux permettent de préparer une eau salée reminéralisante et purifiante. Dans nos pays voisins sa consommation est généralisée, et les témoignages se font de jour en jour plus nombreux... Renseignez-vous!

En aidant l'organisme à se purifier (toxines, graisses, pollution, etc.) le sel de l'Himalaya aide au bien-être tout au long de la vie.

Préparation : placer les cristaux dans un bocal en verre, puis recouvrir d'eau de source à faible teneur en minéraux. Après 1h30 environ, le seuil de saturation est atteint, et les cristaux cessent de fondre. Au cours de l'utilisation, on rajoute de l'eau jusqu'à complète dissolution. Cette eau salée se conserve indéfiniment.

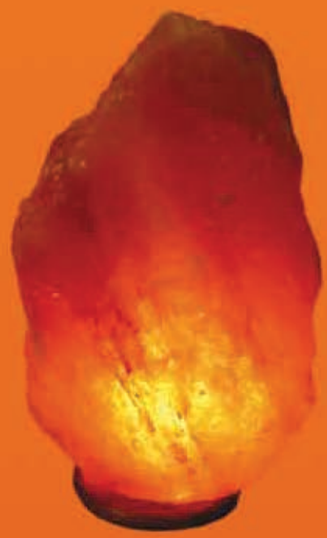
Utilisation: prendre le matin une demi à 1 cuillère à café de cette eau salée diluée dans un verre d'eau de source, à jeun de préférence. Il est conseillé de beaucoup boire au cours de la journée.

Nos Références

SEL DE L'HIMALAYA - GROS CRISTAUX 1 kg
SEL DE L'HIMALAYA - SEL DE TABLE FIN 500g
SEL DE L'HIMALAYA - SEL DE BAIN 1kg
SEL DE L'HIMALAYA - PETITS CRISTAUX 3 kg
SEL DE L'HIMALAYA - GROS SEL DE CUISINE 1kg
SEL DE L'HIMALAYA - SALIÈRE NATURELLE 250g
SEL DE L'HIMALAYA - SALIÈRE MASALA 170g
SEL DE L'HIMALAYA - SALIÈRE FINES HERBES 140g
SEL DE L'HIMALAYA - SALIÈRE AIL&AIL DES OURS 180g
SEL DE L'HIMALAYA - PIERRE A LECHER POUR ANIMAUX
SEL DE L'HIMALAYA - SAVON MASSIF

Lumière de Sel®

Sel Naturel Cristallin de l' Himalaya



Lampes

Lampes en Sel Cristallin de l'Himalaya « Lumière de Sel »

Une lampe à sel n'est pas une lampe ordinaire.
C'est une présence chaleureuse à laquelle on s'attache vite !
Réputées pour favoriser le sommeil et faire écran aux ondes électromagnétiques générées par nos ordinateurs et autres télévisions, elles sont aussi connues pour générer des ions négatifs améliorant la qualité de l'air...

Nos lampes sont créées à partir de blocs de sel récoltés dans la région géologique de l'Himalaya, où les gisements se formèrent il y a des millions d'années.

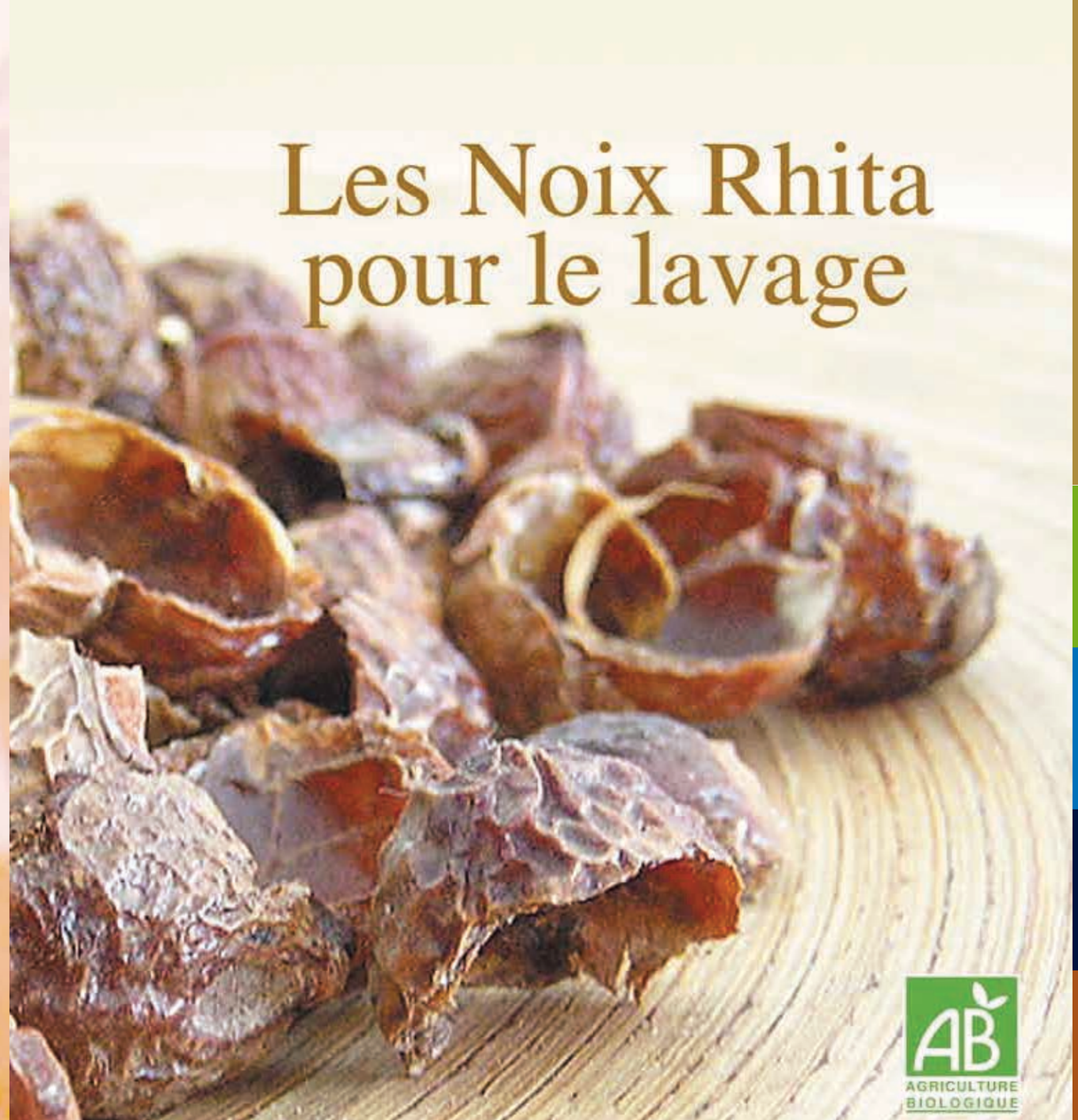
Chaque lampe est d'une forme et d'une couleur unique, que l'on choisit en fonction de sa sensibilité...

Pourquoi les lampes en cristal de sel ?
Pour leur indéniable beauté, la douceur de leur lumière colorée, leur caractère naturel, l'atmosphère inimitable dont elles savent remplir les derniers instants du jour...

Nos Références

LAMPE EN SEL DE DE L'HIMALAYA 2 - 3 kgs
LAMPE EN SEL DE L'HIMALAYA 3 - 6 kg
LAMPE EN SEL DE L'HIMALAYA 6 - 9 KG
LAMPE EN SEL DE L'HIMALAYA 10 -15 kg
LAMPE EN SEL DE L'HIMALAYA "GÉANTES"
PLANÈTE SOCLE BOIS (diam. 16 cm env.)
PYRAMIDE "ÉIÉGANTE" (haut. 16 cm env.)
PHOTOPHORES "NATURELS" et "SCULPTÉS" ("pomme" & "rond")

Les Noix Rhita pour le lavage



Les noix "Rhita" pour le lavage sont très populaires en Inde et au Népal, où elles sont utilisées notamment pour les lavages de textiles précieux (soie, cachemire...).
Nous importons nos noix d'Inde, où nous avons mené sur place une véritable action durable, par la mise en place et le soutien financier d'une nouvelle unité de conditionnement située dans l'Himachal Pradesh.

Nous connaissons personnellement les acteurs de notre filière d'importation, et avons mesuré sur place l'impact modeste mais favorable de notre demande sur l'économie locale.

Produit issu de l'agriculture biologique certifié par Ecocert SAS F - 32600.

Noix “Rhita” pour le lavage

Les noix Rhita proviennent d’un arbre poussant notamment en Inde, au Pakistan et au Népal nommé Savonnier (Sapindus Mukorossi). Utilisées depuis toujours par les populations locales, leur usage s’est désormais répandu en Europe où elles offrent une véritable alternative à l’usage de produits polluants.

Les fruits du savonnier produisent de la saponine, substance naturelle protégeant l’arbre contre les insectes. Lorsque les noix sont placées dans le lave-linge, elles libèrent la saponine, qui entre en émulsion avec l’eau et nettoie véritablement le linge, tout comme le ferait une lessive usuelle ! Car la saponine est aussi un agent lavant naturel et écologique, qui permet de réaliser des lavages quotidiens efficaces, tout en préservant l’environnement. De plus, le linge reste agréablement doux, et les couleurs sont préservées. L’intérêt des noix pour le lavage est autant écologique qu’économique, car elles ont de multiples usages : en décoction (faire bouillir les noix dans de l’eau) elles permettent de préparer savon, nettoyant ménager… Sans aucune toxicité !

Après utilisation, les noix peuvent même être compostées. Il va sans dire que le nettoyage du linge et l’entretien de la maison est une source très importante de pollution chimique. Les noix “rhita” sont une réponse écologique pour tous ceux qui ressentent la nécessité d’adapter leurs habitudes quotidiennes à la préservation de leur environnement. Nos emballages sont fabriqués en coton issu de l'agriculture biologique.

Mode d’emploi : Les noix sont présentées déjà coupées en deux, car on leur a enlevé leur noyau. Placez 4 à 6 de ces demi-noix dans le petit sac en coton fourni, et mettez-le dans votre lave-linge. Si l’eau est dure, utilisez 10 moitiés de noix. Elles peuvent être utilisées deux fois à 40° et une fois au-delà de 60°C (plus la température est élevée, plus la saponine se libère). Si vous désirez parfumer votre linge, déposez au préalable sur le petit sac en coton quelques gouttes d’huile essentielle de votre choix. Dans le cas d’un linge très sale ou pour le blanc, utilisez en complément du percarbonate de sodium (sel détachant non toxique).

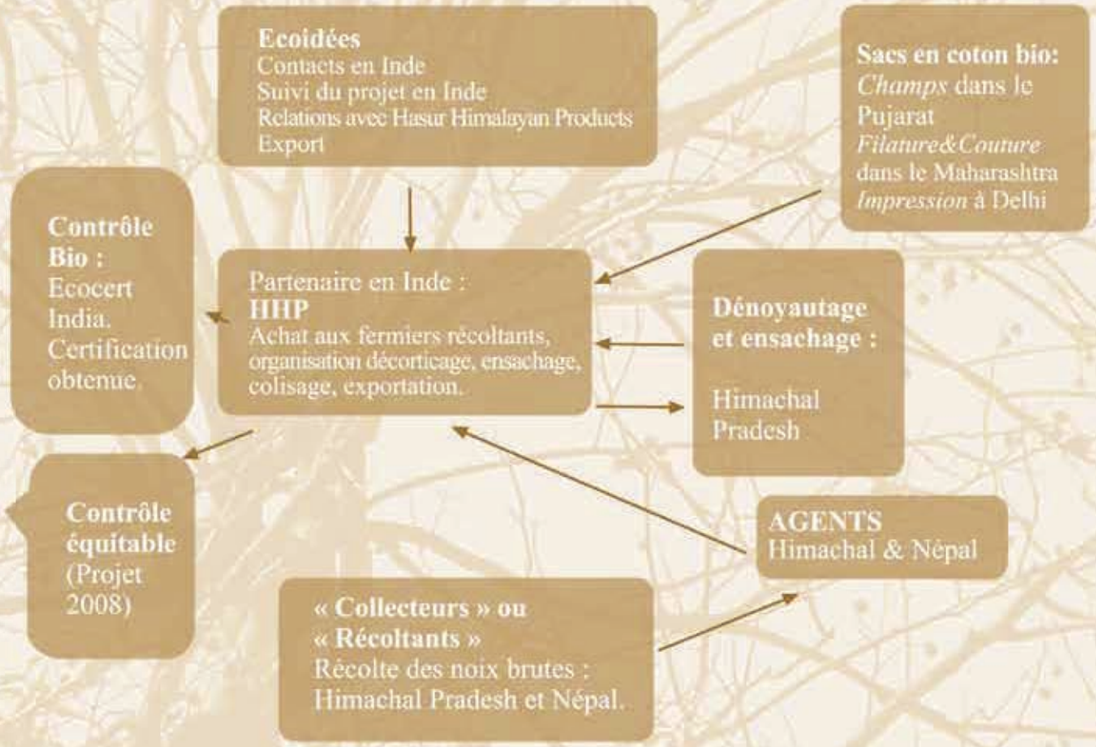
Applications diverses
Après avoir utilisé vos noix en machine, vous pouvez les faire bouillir dix minutes de manière à obtenir une décoction ayant de multiples usages. Pour une solution concentrée, augmentez simplement le nombre de noix que vous ferez bouillir dans un litre d’eau :

En **Nettoyant ménager** : pour la cuisine et la salle de bain, remplace efficacement les produits chimiques ! En **Savon** : préparez une solution concentrée, avec laquelle vous pouvez remplir un distributeur à savon. Convient aussi au nettoyage des animaux.

Avantages
Biodégradable à 100%, **écologique** (n’engendre aucune pollution chimique), **bon pour la peau** (ne provoque pas d’allergies, et convient particulièrement pour le linge des enfants), **renouvelable, économique, source de revenus pour les populations locales, efficace** (remplace les lessives chimiques usuelles sans perdre la qualité du lavage).

Questions Fréquentes

Pouvez-vous détailler votre organisation en Inde?
Le shéma suivant vous éclairera :



Développement durable - Ethique – Transparence – Actions concrètes

Pouvez-vous nous renseigner sur les tarifs actuels des noix, et les changements notables opérés depuis leur commercialisation ?

Tout d’abord nous avons fait de gros efforts concernant la certification Bio et celle en commerce équitable que nous aurons dans un avenir proche. Nos tarifs ont baissé car nous avons augmenté d’une manière très importante nos volumes de commande, ainsi qu’amélioré fortement notre organisation générale (à noter : implantation de notre unité de production proche des lieux de ramassage des noix, alors qu’auparavant celle-ci était située à 350 kms). Notre relation privilégiée avec notre fournisseur a permit une négociation favorable des prix, que nous avons bien sûr répercuté cette saison.

Suite à un article dans la presse prenant en référence une analyse de Marie Fougère et Jean-Marie Carité sur les noix de lavage, je tiens à exprimer mon droit de réponse, étant donné la gravité des propos tenus, qui sous la forme de « prévisions » , assène des contre-vérités qui ne brillent que par l'ignorance absolue des auteurs sur le sujet.

En premier lieu, sachez que leur analyse, qui vous a interpellée, n'a pas son origine dans les questions que pose l'importation des noix elles-mêmes, mais représente un copié-collé strictement théorique des interrogations naturelles et légitimes que soulève l'étude des possibles conséquences des monocultures. En ce sens, les propos de Marie Fougère et Jean-Marie Carité sont un strict écho des préoccupations fréquentes qui animent très justement toute personne écologiquement responsable. Les auteurs ne s'en cachent pas, étant donné qu'ils font dans cet article un parallèle, malheureusement incohérent, entre la « culture » de noix de lavage et le quinoa ou le café.

Ce qui est frappant dans leurs propos est l'ignorance de la réalité de ce que représente la collecte, le conditionnement et l'exportation des noix de lavage. Il est évident que les auteurs, très fortement auto-convaincus de la véracité de leurs dires au point d'interdire la vente des noix de lavage sur le salon Asphodèle, n'ont fait aucune étude des spécificités géographiques de l'Etat de l'Himachal Pradesh cité en référence, n'ont pas étudié les spécificités du type de biotope nécessaire à la croissance des « arbres à savon », et , ce qui est plus grave encore, n'ont interrogé aucun acteur de la filière pour confirmer, modérer, infirmer ou simplement enrichir leur analyse, ce qui est très « léger » d'un point de vue éthique.

Permettez-moi de répondre point par point aux arguments avancés par les auteurs, qui je vous le rappelle ne sont que des « prévisions », mais qui sont affirmées sans antithèse ni synthèse. Concernant les imaginaires « *monocultures et déséquilibres régionaux »,* il est utile de savoir qu'aucun arbre, aucun brin d'herbe n'aura jamais été arraché pour planter un Sapindus Mukorossi. Aucune modification des pratiques agricoles ni du biotope naturel de l'Himachal Pradesh n'a jamais été réalisée ni ne le sera au profit des « arbres à savon ». L'une des raisons en est que **l'Himachal Pradesh est l'un des états indiens les plus protectionnistes en matière environnementale, car il est l'un des greniers de l'Inde en herbes médicinales de montagne. Les *savonniers***

et les herbes ayurvédiques se partagent le même biotope, ce qu'ignorent royalement les auteurs de votre article. Les biotopes sont protégés et les récoltes sauvages sont réglementées (ouverture des zones en alternance tous les cinq ans pour assurer le renouvellement et la préservation des espèces) et sont une source de richesse pour l'état et les collecteurs autorisés, bien plus encore que les noix de lavage. Concernant les soi-disant « c*onséquences à court terme »,* les auteurs semblent découvrir l'existence des noix de lavage… Or l'importation en Europe est en vigueur depuis près de quinze ans, notamment en Allemagne et à grande échelle. Les conséquences néfastes que craignent les auteurs sont déjà expirées ! Les quantités importées sur les marchés s'élèvent à plusieurs centaines de tonnes par an, et les marchés européens en sont réellement demandeurs, contrairement à l'opinion très personnelle qu'ils nous confient (les marchés « n'en demandent pas tant »). Mieux encore, les prévisions de « *mise en culture, tendance à la monoculture* » des savonniers - et arguments apparentés - sont géographiquement, écologiquement, économiquement et politiquement inconcevables pour les mêmes raisons que celles énoncées plus haut ! La réponse durable et raisonnable au « *développement pour l'exportation de ressources vivrières sauvages* » (rappelons que les noix de lavages ne se mangent pas) est apportée par l'antenne locale du Ministère de l'Agriculture indien par une distribution gratuite, effectuée en ce moment même et en partenariat avec notre entreprise locale, de pieds de sapindus mukorossi aux familles possédant un petit lopin de terre non cultivable (cour de ferme, bord de route, petit jardin, terrain vague), pour permettre de dynamiser l'économie locale en optimisant l'usage de terrains inutilisés ! Cette merveilleuse initiative est écologiquement, socialement et humainement indéniablement positive !

Nous souhaiterions interroger les auteurs sur la « *déperdition de l'usage de la saponaire* » qui nous laisse profondément perplexe, ne connaissant pas grand-monde qui utilise cette plante pour laver son linge… Quand à « l'*aberration écologique de leur transport* », dont l'étude comparative avec l'impact positif de l'usage des noix sur l'environnement est purement ignorée, le procès d'intention devient évident. Oui, les noix de lavage sont importées par bateaux, sur des porte-containers qui transportent des centaines de milliers de tonnes de marchandises diverses. Le résultat du calcul de l'énergie dépensée/kilo importé est dérisoire. Mais ce que les auteurs, organisateurs de salon bio ne réalisent pas, c'est que leur raisonnement simpliste pourrait être extrapolé à leur propre action : faut-il interdire les salons car les gens s'y rendent en voiture, toute organisation engendrant des déplacements collectifs devenant de fait une aberration écologique ? Voilà où mène l'absence de recul : à la désinformation, voire au ridicule.

Pour conclure, je souhaite sensibiliser les auteurs au fait que nous faisons vivre des dizaines de familles dans le village où notre unité de production est installée. Ce sera sans doute à Marie Fougère et Jean-Marie Carité d'aller leur expliquer qu'ils perdront peut-être leur travail grâce à leur volonté de sauver l'Himachal Pradesh des monocultures impossibles de savonniers. Car c'est malheureusement leurs propres prises de position gratuites et infondées qui peuvent provoquer des conséquences humanitaires et sociales, et ruiner des années d'un travail humainement, économiquement et écologiquement sain. Comment ne pas y penser, comment ne pas s'informer avant de lancer de telles polémiques ? Cet article

Remplissage des sacs en coton

Tri des noix

relève très exactement de la fausse « bonne » idée, qui au nom d'un militantisme souvent justifié et que je respecte profondément, provoque encore des dérapages au parfum de fanatisme. D'autant plus qu'un des aspects du « *néocolonialisme* » dont je suis accusé en tant que responsable d'une « *entreprise bien connue du commerce équitable* » (et à ce titre je suis solidaire d'entreprises concurrentes qui me permettront aussi de réagir en leur nom) s'exprime à travers le sentiment exprimé par les auteurs d'une prépondérance de l'intelligence occidentale sur le pauvre indien analphabète qui, pour vendre des noix de lavages , va détruire son pays, affamer sa famille, et anéantir le patrimoine végétal des connaissances ayurvédiques multi-séculaires.

Non, chers auteurs, les choses ne sont pas comme vous le dites. Oui, l'engagement et les convictions des gens de bonne volonté sont plus que jamais nécessaires. Mais jamais sans discernement ni humilité.

Pierre-Alexandre HUBER

Nos références :
Sachet Noix Rhita pour le lavage en sac de coton bio 1 Kg
Percarbonate de sodium boîte carton 500g

"Le percarbonate de sodium est un agent lavant non polluant qui ne contient ni chlore ni phosphate. Il détache, blanchit, désinfecte et désodorise en se dissociant dans l'eau en carbonate de sodium, eau et oxygène. Pour la lessive, l'association noix de lavage-percarbonate de sodium est une alternative écologique particulièrement pertinente.
A utiliser comme une lessive classique à raison d'une à deux cuillères à soupe selon la dureté de l'eau".

Douceur de coco

Existe en poudre et cassonnade

- **Faible Index Glycémique !**
- **Savoureux et sain, s'utilise comme le sucre brun**

Les Philippines ont trouvé leur trésor ! C'est dans la saveur sucrée d'une poudre brune, riche en nutriments, pure et naturelle, d'une réelle valeur diététique, produite par l'efflorescence de cocotiers cultivés sans produits chimiques, que nos cuisines et nos fins palais vont s'enorgueillir d'avoir découvert un nouveau cadeau de la nature!

Douceur de coco est élaboré à partir de sève de fleurs de cocotiers, selon un procédé artisanal.
Outre sa riche saveur de caramel, qui excelle dans les mueslis, les yaourts, fromages blancs ou boissons chaudes, son intérêt diététique réside en son faible index glycémique (24.5), ce qui en fait un équivalent solide au désormais célèbre sirop d'agave.

Ecoidées a sélectionné une qualité exceptionnelle venant des Philippines, que vous ne trouverez nulle par ailleurs !

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Nos références :
Sachet sucre moulu 200g
Sachet sucre moulu 500g
Sachet cassonnade moulue 500g

Douceur de coco

Etude concernant la consomation humaine de Sucre de sève de fleur de cocotier, par Marie Gertrude C. I Santos, Professeur en endocrinologie, membre de l'Association Américaine des Médecins Endocrinologue

Introduction :
Une nouvelle sorte de sucre est développé à partir de sève d'efflorescences de cocotier, appelé Sucre de Coco. Il est produit aux Philippines. Il a été testé à l'université de l'Institut Philippin de Chimie, et il a été démontré que le sucre de coco ne cause pas d'hyperglycémie, sur des souris présentant une glycémie normale. La question fut alors de démontrer si cet effet est identique chez l'homme.

Objectifs :
Tester le sucre de coco chez un sujet humain présentant une glycémie normale et ses effets sur le taux de glucose dans le sang

De le comparer les éventuelles variations de niveaux de glucose sanguins, face à un autre édulcorant (Brand X), chez un sujet présentant une glycémie normale.

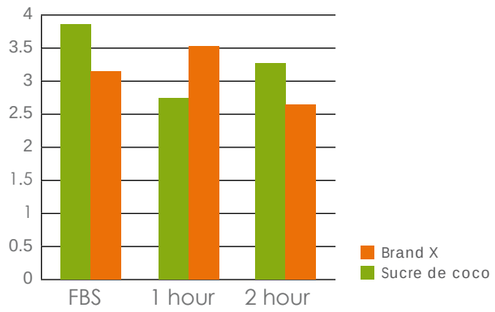
Etablissement :
Cette étude a été conduite à l'hôpital Docteur Binan de Laguna.

Méthodologie :
Un sujet humain de 24 ans, présentant une glycémie normale, a été choisi.
Des test de tolérance au glucose ont été realisé deux fois à une semaine d'intervalle, une fois ingérant du sucre de coco et une autre fois du Brand X (test fondé sur des lignes directrices définies selon un protocole « ADA/AACE », utilisé par les médecins aux Philippines).
Il fut demandé au sujet de jeûner 10 avant le test. Un échantillon de sang fut prélevé, puis il lui fut demandé de consommer 75g de sucre de coco dissout dans 160ml d'eau. Puis, deux nouvelles prises de sang furent réalisées, respectivement à 1 et 2 heures d'intervalles. La même chose fut réalisée avec du Brand X, la semaine suivante.

Resultats:
Tableau 1: Résultats du test oral de glucose, par une ingestion de 75g de sucre de coco et de Brand X dans une preparation identifque (valeurs en mmol/L) (N.V. 3.9 à 5.8 mmol/L).

	Sucre de coco (1/17/07)	Brand X (1/24/07)
Ingestion	4.0	3.3
Après 1 heure	2.9	3.7
Après 2 heures	3.4	2.8

Figure 1: Comparaison des résultats de l'ingestion de 75g de sucre de coco chez un sujet adulte normal, dissout dans 160ml d'eau, et de Brand X en une préparation identique.



Interpretation des résultats :
Fondé sur des lignes directrices standards de l'interprétation des résultats, le sujet en situation de jêun est non diabètique. Les valeurs de glucose dans le sang sont normales, autant pour le sucre de coco que pour le Brand X. Le sucre de coco est comparable au Brand X, pour autant que les valeurs de glucose soient concernées.

Conclusion :
Le sucre de coco ne provoque pas d'hyperglycémie chez un sujet présentant une glycémie normale.
Le sucre de coco est comparable au Brand X, pour autant que les valeurs de glucose soient concernées

cocowell

- **L'eau de noix de coco biologique… fait des merveilles !**
- **100% d'origine naturelle, sans conservateurs, une qualité incomparable à déguster**
- **Pour la santé, le sport, la détoxification, les problèmes de cellulite, la réhydratation, le bien-être**

Découvrez le goût de l'eau de coco fraîche, comme au Brésil ! Notre procédé de conditionnement en préserve toutes les qualités naturelles, par une extraction sur le site même du conditionnement en Tetra Pack, au moment où les noix de coco atteignent le sommet de leur valeur nutritive, avant mûrissement.

COCOWELL

L'eau de noix de coco est extraite de la noix de coco verte, fruit du cocotier. Cette noix est récoltée encore verte lorsque le fruit n'est pas encore à maturité. La noix de coco tout juste récoltée contient jusqu'à 0,5 l de liquide transparent peu sucré, l'eau de noix de coco proprement dite, et une pulpe blanche, douce et aromatique.

La noix de coco verte est à peine connue en Europe. La noix de coco marron, que l'on trouve sur le marché européen, est le noyau de la noix de coco verte, contenant très peu de liquide. L'eau de noix de coco est extraite avant que ce noyau ne se forme, lui-même ne contenant essentiellement que de la pulpe grasse.

L'eau de noix de coco est différente du lait de noix de coco. On obtient le lait de noix de coco en pressant la pulpe du fruit mûr. Comparé au lait de noix de coco, l'eau de noix de coco ne contient que très peu de graisses végétales (1,05g/100ml). Au Brésil, l'eau de noix de coco est une boisson nationale. On la boit directement à la paille, en faisant une ouverture sur le fruit. Là-bas, on ne jure que par elle ; elle y est très populaire, et l'on entend partout qu'avec l'eau de noix de coco, c'est la forme et la santé assurées !

L'eau de noix de coco est un aliment complet avec une grande teneur en vitamines, en sels minéraux et en oligo-éléments. L'eau de noix de coco aide à la désintoxication des intestins, soulage les indigestions, stimule le métabolisme, fortifie le système nerveux et favorise la désintoxication de l'organisme. En outre, elle a des effets stimulants et régénérateurs sur les cellules dermiques et capillaires.

Le liquide de la vie

L'eau de noix de coco est une boisson qui a le même niveau d'équilibre électrolytique que celui que nous avons dans le sang (source : FAO – l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture). C'est en quelque sorte le liquide de la vie ! En fait, durant la guerre du Pacifique de 1941-1945, les deux parties en conflit utilisaient régulièrement de l'eau de coco - extraite directement de la coque - pour faire des transfusions de plasma d'urgence aux soldats blessés.

Réhydratation

L'eau de coco contribue à la réhydratation des enfants atteints de diarrhée, sa composition étant égale à celle de produits pharmaceutiques, avec tous les avantages d'un produit 100% naturel. Elle devrait aussi être systématiquement conseillée aux personnes âgées, notamment en période de forte chaleur, pour une consommation quotidienne.

Eau de noix de coco et cellulite

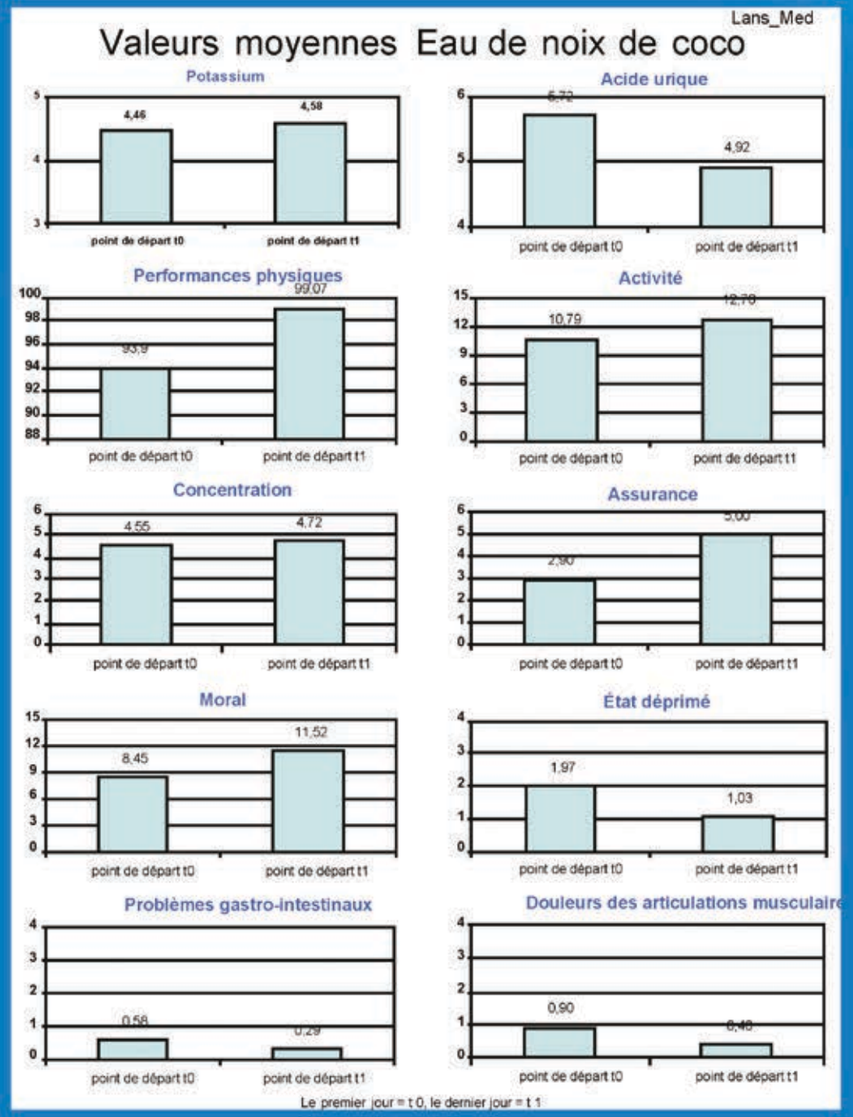
Nos cellules absorbent les nutriments et expulsent les déchets grâce à la présence dans les liquides intersticiels de minéraux, dont le sodium et le potassium sont d'une grande importance, car ils génèrent un effet de « pompe » qui permet les échanges cellulaires. L'équilibre sodium-potassium est très i mportant ! Or notre nourriture nous apporte trop souvent un excès de sodium, causé soit par un sel raffiné de mauvaise qualité soit par des préparations alimentaires trop salées. Le sodium se trouve essentiellement autour de la cellule, alors que le potassium se trouve à l'intérieur. Une carence en potassium va provoquer de la rétention d'eau, réduire les échanges et diminuer l'activité cellulaire. C'est pourquoi l'eau de coco est indispensable pour les femmes ayant de la cellulite, car l'apport important de potassium va relancer les échanges cellulaires et décongestionner les tissus.

La boisson naturelle des sportifs

Grâce à son effet hydratant et sa haute teneur en sels minéraux et en substances nutritives, l'eau de noix de coco est utilisée avec succès dans le domaine du sport. La FAO a recommandé d'utiliser l'eau de noix de coco comme boisson énergisante naturelle pour les sportifs professionnels et amateurs. La FAO recomman de l'eau de noix de coco comme une «boisson pure, fraîche, naturelle et riche en substances nutritives avec un goût délicieux qui dispose en outre de toutes les propriétés d'une boisson énergisante». Grâce au contenu très élevé en potassium, sodium, et en magnésium, l'équilibre nécessaire en sels minéraux durant l'effort sportif est préservé. Comme l'eau de coco est un produit purement naturel, l'organisme peut donc mieux l'assimiler que les produits industriels (ce qui est confirmé par des athlètes de compétition) au cours d'activités sportives intenses.

L'eau de coco peut être consommée notamment en grandes quantités, sans avoir les inconvénients des boissons pour sportifs industrielles, trop sucrées et contenant des produits de synthèse.

Étude sur les effets de l'eau de noix de coco riche en sels minéraux comparée à de l'eau pauvre en sels minéraux au cours d'une thérapie de régénération de patients hospitalisés sur la base du traitement du Dr. F.X.Mayr.



CONCLUSION

Il est pertinent d'analyser les expériences empiriques de la médicine holistique aussi scientifiquement que possible, en déterminant les différents paramètres empiriques à reproduire. La médicine ayurvédique attribue à l'eau de noix de coco un effet prophylactique contre l'infarctus. Cette diminution des facteurs risques comme l'artériosclérose et l'hypertonie a été prouvée par la diminution conséquente de l'acide urique.

Il y a donc une relation de cause à effet entre une meilleure assimilation et la biodisponibilité des sels minéraux, et l'amélioration très appréciable dans le domaine des performances physiques, mesurée au moyen de l'ergométrie. Ceci confirme les résultats de nos études précédentes.

Les résultats de nos études prouvent que de l'eau alcaline, très riche en sels minéraux se révèlent avantageuse dans l'évolution et le succès d'une thérapie de régénération comparée à de l'eau pauvre en sels minéraux. Il paraît utile, dès lors, de prescrire de l'eau de noix de coco pendant la thérapie. De plus, l'eau de noix de coco est une boisson isotonique naturelle qui contient les sels minéraux nécessaires et immédiatement disponibles en cas de besoin pour l'organisme, par exemple, lors de la pratique d'un sport.

Désintoxication

Grâce à sa capacité de désintoxiquer et d'éliminer les toxines, l'eau de noix de coco est utilisée avec succès dans la désintoxication d'amalgames. Elle s'avère être un additif alimentaire de valeur réelle, sans effets secondaires. L'eau de noix de coco contient des acides gras capables de détacher le mercure déposé dans les tissus adipeux. Contrairement à l'alcool, les acides aminés sulfureux de l'eau de noix de coco fixent le mercure et empêchent ainsi sa redistribution dans le corps.

Grâce à son influence sur l'échange cellulaire - sodium/potassium - l'eau de noix de coco stimule le processus d'épuration des cellules qu'elle peut désintoxiquer du mercure, et prévenir de cette manière la dégénérescence des cellules nerveuses ainsi que la perte de neuro-transmetteurs.

La demie vie du mercure dans le cerveau peut durer jusqu'à 20 ans, il s'ensuit donc une longue période de désintoxication. Personne n'aimerait prendre des médicaments aussi longtemps. Pour ceux qui recherchent des remèdes naturels, de préférence sous forme alimentaire, l'eau de noix de coco offre la possibilité de se soigner naturellement

(source : publication du congrès de toxicologie humaine d'amalgames, Académie de l'Environnement, Fribourg, le 22/11/97, Dr. Friedrich).

La boisson idéale du sauna

Grâce à sa grande teneur en vitamines, en sels minéraux et en oligo-éléments, elle est vivement recommandée pour la santé et le bien-être du corps dans son ensemble. Elle est la boisson idéale pour redonner à notre organisme les sels minéraux perdus lors des séances de sauna.

Notre référence :
Eau de coco pure Tetrapack 330 ml

Panacéo
Zéolithe activée

PANACEO et Stress oxydatif

Le stress oxydatif est un phénomène caractérisé par une prépondérance de radicaux libres par rapport aux mécanismes naturels antioxydants de protection. Les radicaux libres sont devenus en quelques années un centre d'intérêt des recherches médicales. On sait que ces molécules à un électron manquant sont impliquées dans le développement de toutes sortes de pathologies (cancers, diabète, maladies dégénératives et cardio-vasculaires, etc...), ainsi que dans le processus de vieillissement organique des cellules. L'évolution des rythmes et des habitudes de vie, la présence dans l'environnement, l'alimentation ou les produits d'usage quotidien de composés toxiques et métaux lourds sont autant de facteurs de surproduction des radicaux libres et les « maladies de civilisation » sont aujourd'hui devenues de véritables épidémies.

L'action antioxydante et le mécanisme d'action de PANACEO ont fait l'objet de l'étude du Professeur d'université Dr. Peter M. Abuja, de l'Institut de biophysique et de recherche de structure par rayons X de Graz, en Autriche. On a choisi pour cela différentes préparations d'oxydation d'émulsions, imitant les processus de la lipopéroxydation. Les résultats indiquent une réduction de la formation des radicaux fibres produits par la lipopéroxydation, révélant en pratique que la formation de radicaux libres dans l'estomac peut être ralentie de moitié si une seule gélule est prise en même tant qu'un repas. Il faut noter que la comparaison de l'efficacité de PANACEO par rapport à des antioxydants « traditionnels » n'est pas pertinente, en raison de l'indissolubilité de la zéolithe. En effet, PANACEO, qui agit grâce à ses capacités d'échangeurs d'ions, ne bloquerait pas véritablement les radicaux mais il en empêcherait la formation catalytique, aussi bien dans des érnulsions lipidiques pures que dans des systèmes plus complexes. D'autres études, supervisées à la clinique privée de Villach en Autriche par les docteurs Thorna (spécialiste en médecine interne et rhumatologie) et Gunzer (expert assermenté en génie génétique) démontrent, grâce à une mesure photométrique des hydropéroxides dans le sang capillaire, une réduction de ces radicaux libres chez tous les sujets ayant pris régulièrement de la zéolithe activée.

PANACEO - Un adjuvant thérapeutique de premier ordre

Des observations cliniques démontrent l'action particulièrement efficace de PANACEO sur la réduction des effets secondaires de la chimiothérapie. Les publications scientifiques soulignent son potentiel en tant qu'adjuvant thérapeutique (en complément des traitements prescrits) notamment dans les cas de cancers, car des traitements à base de zéolithe activée démontrent sa capacité d'améliorer nettement l'état de santé général, et d'augmenter la durée et la qualité de vie.

C'est à la clinique privée de Villach en Autriche que des observations cliniques ont été effectuées sur plusieurs années par l'équipe du Dr. Wolfgang Thoma. Le spectre des maladies pour lesquelles la zéolithe a été employée s'étendait des tumeurs malignes de nature des plus différentes (carcinome du colon, carcinome du pancréas, carcinome hépatocellulaire), en passant par des patients souffrant de polyarthrite chronique, colite ulcéreuse, sclérose en plaques, infections à répétition (par ex. sinusite), dermatite, hépatite, cirrhose du foie jusqu'à l'utilisation topique en cas d ulcères variqueux, d'acné ou encore de phlyctènes.

On a pu constater chez la majorité des patients (env. 70%) qui prenaient la zéolithe activée en complément des traitements médicaux, une amélioration rapide (perceptible en moins d'une semaine) de la vitalité, de l'état général et de l'appétit. Les résultats obtenus chez les patients traités par chimiothérapie ou radiothérapie montrent que la thérapie est mieux supportée avec la prise de PANACEO, ce qui en fait un adjuvant et un fortifiant exceptionnel en cas de maladies graves. Cet effet favorable au processus de guérison fut tout aussi significatif pour les autres maladies citées.

PANACEO - Une amélioration significative de la condition physique et des performances des sportifs

Les micro-particules de zéolithe sont une avancée majeure dans les domaines de la prévention, du sport, ainsi que pour leur effet positif sur les états de fatigue générale et de convalescence.

De nombreux sportifs qui utilisent le produit nommé « PANACEO SPORT » témoignent d'une augmentation de leurs performances et d'un temps de récupération plus rapide. Une étude a donc été menée par le Dr. Knapitsch (spécialiste en médecine physique et en médecine des sports) et le spécialiste des sciences sportives Mag. S. Schmôtzer en vue de confirmer ces observations.
Cette étude a été menée en double aveugle contre placebo, les volontaires ayant été sélectionnés sur un critère de longue pratique de sport de compétition.

Les résultats indiquent la réduction de l'acidose lactique provoquée par un effort musculaire intense et soutenu : réduction significative des taux de lactates dans le groupe ayant utilisé la matière active, mais aussi augmentation significative des performances par rapport au groupe témoin au cours des différentes phases des tests de vitesse. Des tests analogues furent pratiqués avec des chevaux de course, qui ont permis de constater, après 24 jours, une diminution significative des valeurs de lactatérnie et une réduction du rythme cardiaque au cours de l'effort.

Différents produits intégrant la zéolithe micronisée ont été mis au point en associant la clinoptilolithe à d'autres substances présentant un intérêt nutritionnel, dont par exemple la dolomite, l'ortie, la racine de maca ou l'OPC de raisin, permettant de réaliser des produits innovants et spécifiques. Leur utilisation n'entraîne aucun effet secondaire, et s'inscrit dans la recherche actuelle de substances permettant de retarder le vieillissement organique et le développement de pathologies résultant de l'action constante des radicaux libres, de détoxiner l'organisme et de renforcer l'état de santé général et la vitalité.

La Zéolithe Activiée - Une efficacité à large spectre

La zéolithe est un minéral naturel microporeux d'origine volcanique faisant partie de la famille des aluminosilicates hydratés. Son réseau cristallin est caractérisé par une structure spatiale complexe de cavités régulières dans laquelle se retrouvent des cations (calcium, magnésium, potassium, etc...) liés à de l'eau de cristallisation. Parmi plus de 100 types de zéolithes, c'est la clinoptilolithe qui s'est avérée être la plus adaptée à des applications dans le domaine de la santé.

Les deux fonctions principales de la clinoptilolithe, à savoir tamis moléculaire et échangeur cationique, révèlent une action au spectre particulièrement large. Plusieurs études et observations en conditions cliniques concernent notamment son activité antioxydante très spécifique, son action favorable dans le soutien apporté à l'organisme affecté par diverses pathologies (en usage interne comme en application externe), sa capacité à réduire les effets secondaires de la chimiothérapie et de la radiothérapie, son effet fortifiant général lors de maladies graves, ou encore son fort potentiel chélateur de métaux lourds. Ces résultats confirment sont intérêt dans de nombreux domaines dans lesquels la recherche est prometteuse.

Un procédé biotechnologique unique

C'est la Clinoptilolithe micronisée par une technologie élaborée de broyage, nommée «activation tribomécanique», qui s'est avérée être la plus efficace. En effet, ce procédé de fabrication emploie une énergie cinétique très élevée et génère dans des centrifugeuses spécifiques des frictions et des collisions à haute vitesse. La surface active (= activation) des particules est démultipliée et ses propriétés naturelles en sont ainsi fortement optimisées. Cette technologie de microbroyage, qui permet également d'obtenir des particules du micron et moins, sans recourir aux méthodes électrochimiques, peut être considérée comme un élément essentiel de l'efficacité de PANACEO, en élevant son activité à un niveau qui ouvre de nouvelles perspectives et applications dans le domaine du vivant. Une étude au CNRS (LMPC, Mulhouse, 2005) a mis en évidence les modifications de caractéristiques texturales des particules issues de l'activation tribomécanique, qui pourrait expliquer son activité biologique supérieure à celle de la Zéolithe non activée.

L'histoire d'une découverte

C'est au Japon en 1992 qu'une première demande de brevet relative à l'utilisation de zéolithe dans les domaines pharmaceutiques et cosmétiques fut déposée. Suivirent à Cuba l'élaboration d'un médicament anti-diarrhéique et en Italie celui du premier complément alimentaire à base de zéolithe. Plus récemment, c'est l'expérience effectuée dans un élevage animalier qui a attiré l'attention des scientifiques sur les propriétés de la zéolithe activée où l'on a rapidement observé des améliorations sanitaires importantes dans les élevages où se déroulaient les expérimentations. Commencèrent alors en 1997 les premières recherches à la Faculté de Médecine de l'Université de Zagreb, puis au Ruder Boscovic Institute (Institut de recherche en médecine moléculaire). Le projet regroupa progressivement d'autres instituts de recherches, facultés, cliniques et hôpitaux, en Autriche puis en Allemagne. En parallèle des essais en conditions cliniques, les analyses toxicologiques in vitro et in vivo ont établi l'innocuité totale de la zéolithe activée par micronisation tribomécanique.

L'intérêt du public comme celui de nombreux scientifiques s'est alors développé au vu des effets de la zéolithe sur l'état de santé de volontaires qui commençaient à l'utiliser, agrémentés de nouveaux témoignages de médecins ayant proposé à leurs patients de l'associer aux traitements médicaux pour renforcer l'organisme. Les résultats obtenus ont montré le soutien que peut apporter la zéolithe activée au cours des traitements et de la convalescence, en accompagnement des traitements médicaux. Son utilisation fut souvent suivie d'améliorations de l'état général, dûes au renforcement des défenses anti-radicalaires et immunitaires, certains symptômes tels que fatigue et douleur commençant parfois à s'atténuer en quelques jours. Des tests furent aussi effectués en dermatologie, puis sur des lésions cutanées post-opératoires ou ulcéreuses. Des résultats rapides furent obtenus, montrant que la cicatrisation des zones atteintes était nettement accélérée. Selon les études in vitro en laboratoire, la zéolithe activée se comporterait comme un super-antigène, capable de stimuler et de renforcer de façon significative la réaction en chaîne de la régulation immunitaire.

Panacéo med
Zéolithe activée

Panaceo sport

Diminue la concentration musculaire des lactates

- **Réduit les temps de récupération**
- **Améliore la condition physique**
- **Application brevetée**
- **ingrédients naturels**

Panaceo sport... en route pour la victoire !

Panaceo Sport - une préparation à base de zéolithe, minéraux et végétaux activés par un procédé original de micronisation - est à la une de l'actualité !

De plus en plus de sportifs de très haut niveau recommandent l'usage de Panaceo Sport, lui font confiance dans leurs entraînements quotidiens et lors des compétitions, et sont enthousiasmés par ses qualités remarquables concernant de meilleures performances, un temps de récupération diminué et une meilleure condition physique générale.

Des années de recherches scientifiques dans des instituts de renommée internationale garantissent la qualité et l'efficacité de nos produits.

Panaceo Sport... contre le dopage.

Panaceo Sport est constitué d'ingrédients 100% naturels. Aucune molécule de synthèse, aucun additif chimique d'aucune sorte ne sont impliqués dans nos résultats.

Panaceo Sport... dispositif médical enregistré au niveau européen.

Un dispositif médical est une matière destinée par le fabricant à être utilisée chez l'homme à des fins médicales et dont l'action principale voulue n'est pas obtenue par des moyens pharmacologiques. La particularité de Panaceo, à savoir l'action physique de la Zéolithe comme tamis moléculaire agissant en tant que filtre au niveau du tractus digestif, est désormais reconnue par les experts, permettant la classification dans cette catégorie de ce minéral. Des contrôles permanents garantissent une haute qualité et efficacité, conformément à la directive européenne 93/42/EWG.

Panaceo Sport... un brevet déposé concernant l'utilisation de la zéolithe dans le domaine du sport et de la réduction de la concentration musculaire des lactates.

Références

Eva Maria Gradwhol Course de fond

Vainqueur des marathons de Graz (2004, 2005, 2006) et du semi-marathon de Holzstrassenlauf, championne d'Autriche sur 5000m (2004), seconde aux championnats d'Europe de Bahn Reykjavik (2004).

« Panaceo a accéléré d'une manière significative ma récupération. Deux semaines seulement après avoir participé au Marathon de Berlin, je gagnais le championnat national autrichien à Graz. »

Werner Schlager Tennis de table

Champion du monde de tennis de table.

« Un mois avant les championnats d'Europe 2005, j'ai commencé à prendre Panaceo. J'ai constaté une nette amélioration de la concentration, du temps de réaction et de récupération. »

Robert Gehbauer VTT

Champion du monde de mountainbike, vainqueur depuis 2006 de nombreux championnats de crosscountry, vainqueur de plusieurs Triathlons d'Hiver...

« Après avoir pris Panaceo, mes phases de récupération se sont véritablement écourtées. Dans les jours suivants j'ai pu augmenter d'une manière significative l'intensité de mes entraînements. »

Mario Stecher Ski nordique

Médaille d'or du Combiné Nordique par équipe des Jeux Olympiques d'Hiver de Turin 2006, Médaille d'argent du sprint aux championnats du monde de ski nordique 99, médaillé lors de plusieurs championnats du monde de ski nordique par équipe depuis 1997.

« Depuis que je prends régulièrement Panaceo, ma condition physique s'est vraiment améliorée. Après les séances d'entraînement intensives je me plaignais souvent d'une grande fatigue et de jambes lourdes les jours suivants. Grâce à Panaceo je constate une augmentation incontestable de ma performance.»

Peter "Paco" Wrolich Cyclisme

Cycliste professionnel membre de l'équipe Gerolsteiner, vainqueur du Tour de Cologne et du Tour de Hainlette, vainqueur d'étape au Tour de France (2004) et au Georgia Tour (2005).

« J'ai commencé à prendre Panaceo durant l'été 2004 parce que l'étude sur la réduction du taux de lactates m'a fascinée. Peu après, j'ai pu remarquer une nette amélioration du temps de récupération lors de mes entraînements. »

Stefan Koubek Tennis

Plusieurs titres en championnats internationaux de tennis (Atlanta 1999 contre Sébastien Grosjean, Delray Beach 2000, Doha 2003), finaliste à Chennai (Inde) et demi-finaliste à Durban (Afrique du Sud).

« L'effet de Panaceo est de détoxiquer mon organisme. En prenant Panaceo, j'ai constaté une nette amélioration de mes performances autant lors des entraînements que des tournois. »

Markus Beinter Hockey sur glace

Membre de l'équipe nationale autrichienne de hockey sur glace.

« Panaceo m'a permis de réduire considérablement le temps de récupération. Grâce à Panaceo nous sommes toujours au sommet de notre forme lors des championnats. »

Tim Lobinger Perche

Champion du monde de saut à la perche (Mondiaux indoor Birmingham 2003), médaillé dans divers championnats d'Europe, finaliste au jeux olympique d'Atlanta, Sydney et Athènes.

« Au cours de plusieurs années de pratique de sport de compétition, j'ai cherché des solutions dans la diététique et l'homéopathie. Je suis heureux d'avoir enfin trouvé en Panaceo le produit qui me permet de raccourcir mon temps de récupération et de minimiser la fatigue due aux entraînements intensifs. »

Références & Comité scientifique

Zéolithe clinoptilolite

- Structure : tétraèdres de SIO4 et ALO4 liés par des ponts oxygène
- Spécificité : structure spatiale complexe de cavités régulières, surface très importante, roche cristalline poreuse
- Propriétés : antioxydante, adsorbe les toxines et métaux lourds, diminue la production d'ammonium dans l'intestin, favorise l'absorption intestinale, antidiarrhéique, cicatrisant (voie externe)
- Observations cliniques : Dr Wolgang Thoma, Clinique privée de Villach, Autriche
- Nombreuses publications
- Cancérologie : Hôpital San Raffaele de Milan – évaluation de l'effet de Panaceo Med sur plusieurs centaines de patients par le Docteur VILLA, en cours.

Actualités diverses : Université de Brescia, développement d'études importantes sur les cellules nerveuses, fondées sur l'hypothèse d'une possible action de la zéolithe activée sur les maladies dégénératives, par le Professeur SPANO. Un nombre croissant de médecins prescrivent Panaceo Med, dont le Professeur Micucci ERMANNO, homéopathe de renommée internationale et responsable des Médecines Non Conventionnelles au sein du parlement italien.

Comité Scientifique :

Pr.Fedele MANNA, professeur de Chimie Pharmaceutique, Université La Sapienza, Rome 1

Pr Kezemir PAVELIC, spécialiste en biologie moléculaire, Secrétaire Général de l'European Molecular Biology Conference –EMBC (www.embo.org et www.embc.embo.org).

Pr. Karl HECHT, neuro-physiologiste, Université de Humbolt

Pr. Mauro MEMO, médecin, expert en neurosciences, professeur de pharmacologie à l'Université de Brescia

Pr. Daniela CAPOROSSI, professeur de Sciences du Mouvement à l'Université de Rome (Pour Panaceo Sport – réduction du temps de récupération et augmentation de la capacité à l'effort grâce à la Zéolithe).

Pr. Mauro RICCO, physicien expert en physique de l'état solide, professeur à l'Université de Parme

Panacéo
Zéolithe activée

ORGANIC INDIA®

Tulsi
l'Incomparable Reine des Herbes

Le Tulsi est une des plantes principales de l'Ayurvéda, célèbre système de soins holistiques de tradition indienne, dans lequel elle est nommée « l'Herbe Incomparable », la « Mère-Médecine de la Nature » et la « Reine des Herbes ». Les recherches sur le Tulsi mettent en évidence son impressionnante action contre les effets du stress et du vieillissement.

En achetant notre produit, vous soutenez notre engagement dans des projets agricoles durables et écologiques, ainsi que le travail de milliers de petits producteurs et de récoltants de l'Inde rurale.

Découvrez notre sélection du meilleur Tulsi agrémenté d'herbes et d'épices

Tulsi Nature • Tulsi Gingembre • Tulsi Chai Masala
• Tulsi Brahmi • Tulsi Thé Vert

éthnoscience Ayurveda

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Tulsi
l'Incomparable Reine des Herbes

En Inde, l'usage du Tulsi, également appelé Basilic Sacré, est largement répandu pour ses vertus médicinales connues depuis des millénaires. Le Tulsi est une des plantes principales de l'Ayurvéda, célèbre système de soins holistiques de tradition indienne, dans lequel elle est nommée « l'Herbe Incomparable », la « Mère-Médecine de la Nature » et la « Reine des Herbes ». Sa culture est communément annuelle (graines), mais peut aussi être réalisée par greffe ou bouturage.

Le Tulsi est originellement identifié par les botanistes en tant « qu' Ocimum Sanctum » pour les variétés Rama et Krishna, et plus récemment en tant « qu' Ocimum Gratissimum » pour la variété Vana. Il appartient à la famille des Lamiacées (dont font partie les menthes), et est une espèce cousine du basilic commun. En Inde, toutes ces espèces sont vénérées sous le nom de Tulsi.

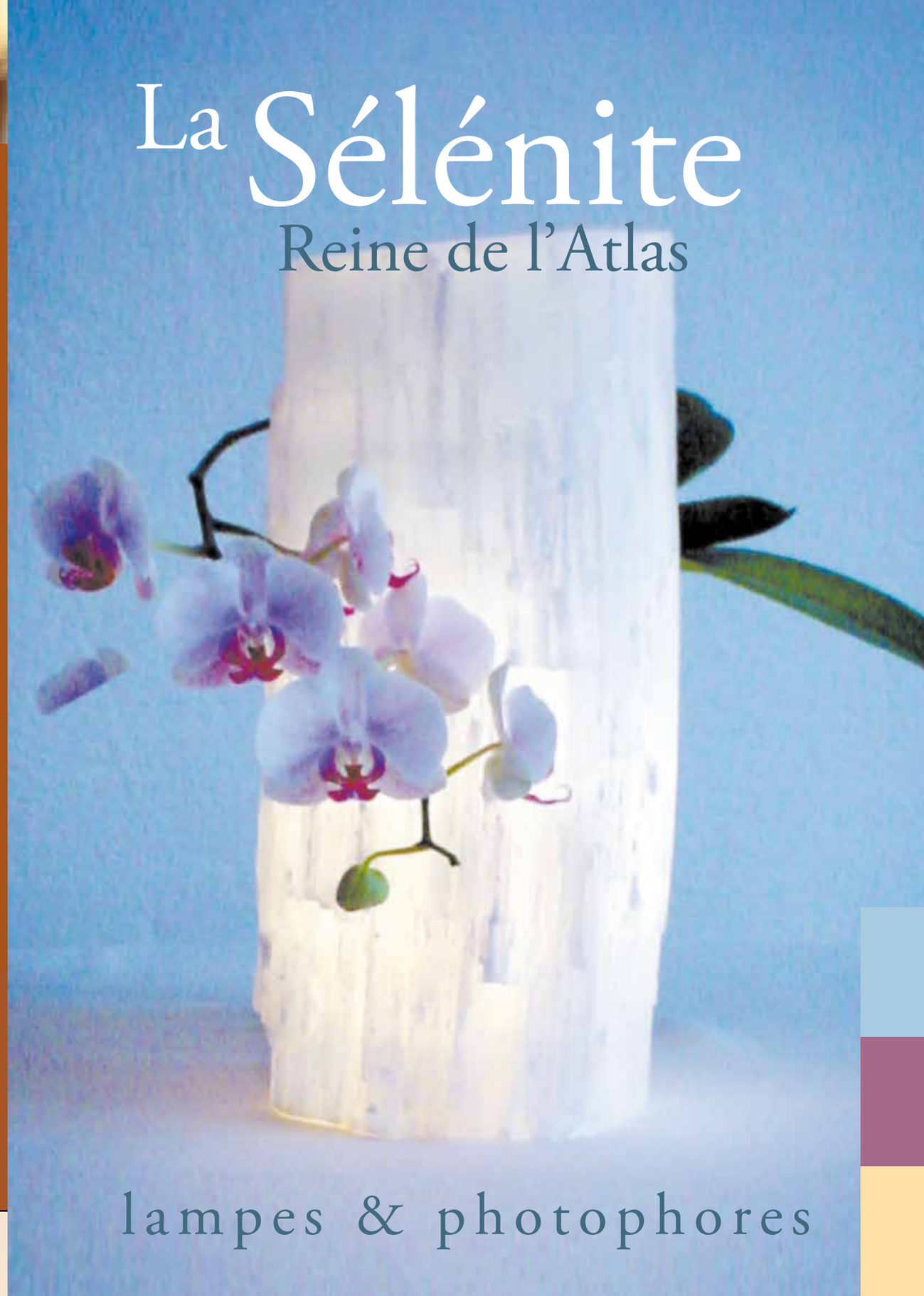
La composition biochimique du Tulsi est hautement complexe et contient beaucoup de nutriments et de substances biologiquement actives. Ses propriétés ne sont pas dûes à une substance isolée, mais bien à une interaction synergétique de différents composés phytochimiques. Cette complexité a pour l'instant déjoué une standardisation scientifique de ces composés, bien que parmi les nombreuses substances extraites et identifiées, l'acide ursolique et l'eugénol, soient les plus connus.

Les recherches sur le Tulsi mettent en évidence son impressionnante action contre les effets du stress et du vieillissement, sur l'augmentation de la résistance, de l'endurance, de l'oxygénation du sang et la stimulation du système immunitaire. Le Tulsi augmente la vitalité et développe la capacité naturelle de l'organisme à maintenir un état de bien-être, ce qui explique les usages innombrables du Tulsi dans les soins traditionnels.

Le Tulsi est généralement considéré comme un vitalisant, qui peut augmenter la résistance physique en ne contenant ni caféine ni autres substances stimulantes.

vitalité & nutrition
sélection ecoidées
bien-être

La Sélénite
Reine de l'Atlas



lampes & photophores

Fascinante cristallisation du gypse, née au pays de la rose des sables, la sélénite amoureuse de la lumière diffuse, à l'heure où le jour décline, une douce clarté minérale.

Roche naturelle à la beauté sophistiquée, elle apporte à notre intérieur le paradoxe des éléments : matériau brut et objet design, sa structure cristalline allie la rugosité de sa fibre optique à la grâce de la transparence…

De couleur blanche, chaque objet est un modèle unique.

Faite d'un matériau entièrement naturel et travaillée artisanalement, la Sélénite peut parfois contenir des inserts d'argile ou d'autres minéraux.

Dès 500 ans av. J.-C., les Grecs et les Romains travaillaient la Sélénite. Sainte Hildegarde aussi l'utilisa dans ses soins pour ses propriétés apaisantes.

La Sélénite est réputée renforcer la confiance en soi, favoriser la créativité et augmenter la concentration.

Tous les spécialistes en parlent avec emphase : au pays des minéraux, la Sélénite est reine.

Nous avons sélectionné avec exigence les gisements d'où proviennent nos lampes. Pure, blanche et cristalline, c'est une qualité rare de Sélénite que vous allez acquérir.

Elle fera merveille environnée de tissus orientaux ou de meubles aux couleurs chaleureuses. Votre intérieur s'embellira d'un élément beau et rude, à l'image du désert...

Cette déclinaison d'huiles de massage est une merveille d'aromathérapie. Le masseur pourra choisir dans les formules proposées les plus adaptées au soin, à la détente, au bien-être...

Produits fabriqué aux Pays-Bas par Chi International - P.O. Box 6806 4802 HV BREDA

No 1 – "Dos et bras"
Basic2 est une association neutre d'huile d'amande douce et de jojoba. Cette base peut être utilisée telle quelle ou en rajoutant vos propres huiles essentielles.

No 2 – "Nuque et épaules"
Cette huile pour la nuque et les épaules est absolument efficace pour en soulager les douleurs musculaires.

No 3 – "Dos et bras"
Comme la précédente, "Dos et Bras" est conçue pour soulager les douleurs et tensions musculaires de ces zones.

No 4 – "Echauffer"
Pour un échauffement et une stimulation des muscles avant l'effort, ou pour un massage tonique.

No 5 – "Rafraîchir"
Après le sport, cette huile rafraîchit la peau et favorise l'élimination de l'acide lactique.

No 6 – "Agrumes"
Huile de massage pour un plaisir parfumé d'agrumes.

No 7 – « Fleurs »
Huile de massage pour un plaisir parfumé de fleurs.

No 8 – "Rose"
Huile de massage d'un raffinement rare à l'huile essentielle de rose, sur une base d'amande et de jojoba.

LAVINCHI®

certifié BDIH

La lavande fait partie des plantes les plus populaires, au point où l'on oublie parfois ses vertus puissantes en aromathérapie, qui sont loin d'être anecdotiques !

Si son usage remonte aux temps les plus anciens, sa « redécouverte » date de 1930 lorsqu'un chimiste et parfumeur du nom de Gattefossé eut la main brûlée lors d'une explosion. Il usa dans l'urgence le premier liquide "rafraîchissant" qu'il avait à sa portée : l'huile de lavande. La guérison rapide de sa blessure fit naître les premiers travaux de la recherché moderne en aromathérapie.

Lavinchi, compositions de lavande

Dans cette déclinaison de produits à base de lavande, Chi a rassemblé ses connaissances en aromathérapie pour créer des formules efficaces spécialement conçues pour apporter des solutions naturelles aux petits désagréments quotidiens, ou pour valoriser les vertus apaisantes de la lavande pour notre détente et notre bien-être.

1. Lavinchi propose un merveilleux baume pour le corps et les mains, incluant des extraits végétaux connus pour leurs propriétés bienfaisantes sur la peau, tels que l'huile de jojoba, d'avocat, l'aloe vera, etc., associés aux huiles essentielles de lavande et de myrrhe. Parfait pour les peaux sensibles !

2. Le Roller "anti-bouton" est à utiliser sur l'acné, boutons et zones à points noirs ; y sont associées les huiles essentielles de lavande, hélicryse, geranium, cajeput pour purifier la peau, nourrie par la base d'huile de jojoba.

3. Le Roller "huile de relaxation" associe la marjolaine, la lavande et la mandarine pour un effet apaisant instantané, à utiliser sur les zones où l'on met naturellement du parfum.

4. Vient ensuite le parfum pour les pieds, avec une fragrance très fraîche, pour apaiser rapidement les plaintes de nos proches et se sentir bien dans ses baskets! La lavande y côtoie le ravensara, le cyprès, la menthe poivrée chinoise, la citronelle... L'huile de massage associe les propriétés relaxantes de la lavande avec la douceur des huiles d'amande douce et de jojoba. Pour se ressourcer et retrouver une énergie nouvelle...

5. Voulez-vous profiter d'un bain de lavande pour prolonger l'effet de la détente? Alors utilisez l'huile douce et apaisante de notre huile de bain, qui prendra soin de vous et de votre peau.

6. La gamme se complète avec le Gel Corporel qui incorpore dans sa formule l'aloe vera, la camomille, etc. Ce gel peut-être appliqué sur les peaux sensibles, et sera aussi très efficace sur les piqûres d'insectes et de méduses, ainsi que les coups de soleil.

Notre gamme d'huile LAVINCHI est certifiée BDIH. Nous avons testés les produits sur les humains qui en étaient très heureux, donc il n'y a pas eu de tests sur les animaux !

Produits fabriqué aux Pays-Bas par
Chi International - P.O. Box 6806
4802 HV BREDA

Yunohana

Le Bain Japonais aux fleurs de sources

Huttes destinées à la concentration des vapeurs

Récolte manuelle des cristaux

Yunohana
Le Bain Japonais aux Fleurs de sources

L'Ile de Beppu – coupe transversale des sources volcaniques

Introduction : la ville de Beppu

La ville de Beppu est considérée comme l'une des plus grandes et des plus majestueuses stations thermales au monde (basée sur le nombre de sources thermales et la qualité des minéraux dissous). Beppu possède plus de 3700 sources hyper-thermales, ce qui représente 1/6ème des sources japonaises, avec un débit de 47000 m3/jour. Par comparaison, en France, le nombre de sources minérales est de 1500 avec un débit d'environ 72000 m3/Jour. On y trouve 3 types de sources thermales :

1. la plus jeune qui est la plus riche en minéraux et oligo-éléments. De ces sources à 180°C provient la fleur de source Yunohana.
2. Stade de maturité, eau riche en minéraux et oligo-éléments. Température des eaux (100 °C.).
3. Le 3ème âge (40°C.), eau ressemblant à nos sources thermales françaises, moins riche qu'en 1 et 2.

C'est après onze années de recherches que M. Seichi Saburi découvrit une méthode pour purifier les cristaux de Yunohana. Il réussit à extraire les substances principales des cristaux de Fleurs de Source, et pour obtenir un produit commercialisable (Ph neutre), de savants dosages furent utilisés toujours en adéquation avec la nature… et depuis 33 ans ce produit fait le bonheur de ses clients.

Action de Yunohana

Yunohana est le concentré d'oligo-éléments naturels qui d'un état de vapeurs est devenu solide. Yunohana retrouve son milieu naturel lorsqu'on le replonge dans l'eau et redevient actif. Dans toute action d'hydrothérapie ou de balnéothérapie, ses oligo-éléments sont rapidement assimilés par le corps par un phénomène d'osmose. L'eau Yunohana contient des minéraux et oligo-éléments naturels tels que : Fer - Manganèse - Zinc - Germanium - Or - Cuivre - Sodium - Potassium - Ammonium - Calcium - Magnésium, etc.

En médecine chinoise, il est dit que Yunohana active le triple réchauffeur, un des 6 viscères « Yang », voie du « Qi » originel naissant entre les deux reins, qui va permettre l'irrigation et le contrôle des voies de circulation de l'eau. Cette énergie se propage aux 5 viscères « Yin » puis aux 12 méridiens. Les bienfaits des principes actifs de Yunohana se manifestent par une sensation de repos complet et d'apaisement, une importante sudation et une chaleur corporelle importante. Yunohana permet d'obtenir lors d'un bain à 38° les mêmes effets qu'avec un bain hyperthermal. Les cures sont constituées de deux à trois bains par semaine, pendant six semaines. Au Japon, le produit est connu et utilisé depuis 50 ans, avec une très grande satisfaction. Le Ministère de la Santé japonais a notamment délivré un certificat où il est indiqué les différents bienfaits de Yunohana face à de nombreuses dermatoses, affections musculaires et articulaires. En France, nous avons déjà rencontré des résultats positifs sur des problèmes d'eczéma, de psoriasis, de mycoses, d'arthroses cervicales, de lumbago, et en générale sur tous les problèmes de peau et d'articulation.

Procédé de fabrication

Photos : Les huttes destinées à la concentration des vapeurs / Coupe du lit de pierres et d'argile / Récolte manuelle des cristaux

Pour récolter Yunohana, terme japonais signifiant « Fleur de source » ou « Fleur d'Eaux-Mères », des huttes traditionnelles en paille sont construites pour recueillir et condenser la vapeur des sources volcaniques, injectée à travers un lit de pierre, de paille et d'argile. C'est après 40 à 70 jours, en fonctions des conditions climatiques, que sont recueillis à la main les délicats cristaux de Fleur de Source. Il aura fallu onze ans de recherche pour élaborer Yunohana, l'enjeu étant de permettre la solubilité des cristaux et de maintenir leur activité biologique dans l'eau du bain. La structure de la hutte est de tradition japonaise et fut inventée il y a 300 ans. Elle est disposée d'une certaine façon afin de maintenir la température et l'humidité adéquate tout le long de l'année. Cette structure reste la plus performante malgré les nouvelles techniques modernes. Yunohana demande plus de 40 jours pour se cristalliser. Durant ce temps, une certaine humidité et température (45°) est recommandée pour que le procédé soit positif. L'argile et les vapeurs d'eau thermale réagissent naturellement et des cristaux se forment finalement au bout de 40 à 70 jours suivant la saison. Les minéraux cristallisés ainsi se nomment Yunohana ou encore Fleurs d'Eau-Mères ou « Fleurs de Source ».

ETUDE CLINIQUE

Photos thermiques d'une étude sur 50 patients prouvant l'action de Yunohana sur la chaleur corporelle (Zones claires: le corps reste chaud plus longtemps qu'avec un bain normal).

Objectif: Prouver l'action naturelle de Yunohana à l'intérieur du corps.

Objet de l'expérience: ETUDE CLINIQUE OPEREE SUR 50 PATIENTS Comparaison et analyse de l'évolution de la température du corps de la même personne ayant pris un bain normal et un bain Yunohana. Sur chaque photo thermique entourée de noir la personne représentée est la même. Seulement, celle de gauche a pris un bain sans Yunohana et celle de droite avec Yunohana.

Conditions de l'expérience : Température du bain 39°. Durée du bain 20 mn.

RESULTATS :

Bain normal : La température du corps se met à descendre assez rapidement. Au bout de dix minutes, la température a déjà fortement diminuée. Au bout de trente minutes, le corps a retrouvé sa température habituelle.

Yunohana : La température commence à descendre au bout de vingt minutes, et très lentement. Après 30 minutes, le corps est encore chaud. Cette chaleur maintenue par le corps prouve l'action de Yunohana à l'intérieur de celui-ci, où les métabolismes rentrent en action avec l'apport des nombreux minéraux et oligo-éléments. Pour le sujet, le bien-être (chaleur) est assuré, les muscles sont relâchés plus longtemps, le corps est actif tout en se relaxant.

Satisfaction

A partir d'une étude sur 2232 clients, une échelle de satisfaction a été réalisée. L'efficacité du produit sur les problèmes de peau et sur les cas de fatigue se retrouve avec 36% des réponses. La plus grande satisfaction des clients se trouve incontestablement sur la conservation de la chaleur du bain pendant au moins 30 minutes. Cette chaleur sous entend un bien-être exceptionnel puisque 69 % des personnes interrogées témoignent de ce phénomène.

Agrémenté d'un léger parfum, Yunohana est un bain envoûtant, un moment de bien-être privilégié auquel on revient avec bonheur lorsqu'on y a goûté… Verser une dose dans un bain chaud, et délassez-vous pendant au moins 20 minutes : vous bénéficierez des bienfaits d'une source thermale… à domicile !

le monde entier pour inspiration
des produits nouveaux et innovants
des découvertes et des voyages
l'éthique et la qualité
un engagement et des convictions

Ecoidées Sarl Lieu-dit Hinterwald - 67250 Hunspach
tel 03 88 80 59 75 - fax 03 88 80 97 60 - Courriel : ecoidees@wanadoo.fr
www.selhimalaya.com - www.ethnoscience.eu - www.ecoidees.com